

Boucher (H/F)

35150 JANZE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des candidats qualifiés pour divers postes.

Notre client est une entreprise renommée dans le secteur de la grande distribution, particulièrement appréciée pour son expertise en produits frais et son service client de qualité.

Le poste

Poste de Boucher (h/f) à pourvoir à Janzé (35150)

Rejoignez une équipe dynamique au sein de la Boucherie de notre client. Sous la responsabilité du chef de rayon Boucherie, vous jouerez un rôle clé dans l'exécution des tâches essentielles à la transformation et à la présentation de nos produits.

- Assurez toutes les tâches courantes en laboratoire pour garantir une présentation impeccable des produits prêts à être mis en vente.

- Respectez les règles strictes de traçabilité, d'hygiène et de sécurité propres à votre métier.

- Offrez un service de vente et de conseil de qualité à notre clientèle.

Cette opportunité est proposée par notre agence, qui s'engage à vous accompagner tout au long de votre mission.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f)

Nous cherchons un candidat ayant une expertise en boucherie avec des compétences solides. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de découpe et une capacité à préparer différents types de viandes avec précision.

Il est essentiel d'avoir une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La capacité à travailler efficacement en équipe tout en maintenant un haut niveau de service client est également primordiale.

Une expérience préalable dans un environnement similaire est fortement souhaitée. De plus, le candidat doit être capable de gérer les stocks et de garantir la fraîcheur des produits proposés aux clients.

Un sens aigu du détail et une passion pour le métier de boucher sont des qualités qui feront la différence.