



Boucher (H/F)

28100 Dreux [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 10/11/2025

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution en France. Elle propose des solutions de recrutement temporaire adaptées aux besoins des entreprises, en fournissant du personnel qualifié pour divers postes.

Cette entreprise est une grande enseigne de distribution bien implantée, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires dans des magasins à travers tout le pays.

Le poste

Vous êtes un artisan de la viande, passionné par la découpe, la qualité des produits, et le contact client ? Un de nos magasins dans le 28, enseigne reconnue pour ses produits frais, son exigence de qualité et son esprit familial, recherche un boucher traditionnel (H/F) pour renforcer son équipe.

Nous vous offrons l'opportunité d'exercer votre métier dans un environnement qui valorise le savoir-faire artisanal, l'autonomie, et le sens du commerce.

Vos missions principales : Découpe et préparation des viandes : Vous assurez la découpe traditionnelle de toutes les viandes (bœuf, veau, agneau, volaille), dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en valorisant la qualité du produit.

Mise en valeur du rayon boucherie : Vous soignez l'aspect visuel du rayon (présentation, étiquetage, rotation des produits) et garanteez une offre attractive et toujours fraîche.

Service et relation client : Vous accueillez, conseillez et servez les clients avec convivialité.

Vous les guidez dans leurs choix, proposez des idées de recettes ou de cuissons, et préparez des commandes spécifiques (rôtis, viandes marinées, farces maison, plateaux).

Préparation des commandes : Vous réalisez des préparations sur mesure en fonction des demandes (événements, fêtes, besoins spécifiques).

Entretien de l'espace de travail : Vous appliquez rigoureusement les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Expérience confirmée en boucherie traditionnelle, idéalement en grande distribution ou en commerce de proximité.

Vous maîtrisez les différentes techniques de découpe, de désossage et de présentation des produits.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et attaché(e) à la qualité et à la fraîcheur des produits.

Vous avez un excellent contact client et aimez partager votre passion pour les bons produits.

Disponible, vous êtes à l'aise avec les horaires variables, notamment les week-ends.