

Boucher (H/F)

80560 ACHEUX EN AMIENOIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)



27/10/2025

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

L'entreprise

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

Le poste

Poste : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher passionné pour rejoindre notre équipe à dans l'Amiénois (80560). Vous serez responsable de l'ensemble des opérations liées à la préparation, la mise en valeur et la vente des produits de boucherie, garantissant ainsi la satisfaction de notre clientèle.

En toute autonomie, vous devrez :

- Réceptionner, contrôler et stocker les livraisons de viandes tout en respectant les normes d'hygiène et de traçabilité.
- Découper, désosser et préparer les pièces de viande selon les besoins.
- Élaborer des préparations bouchères comme des saucisses et marinades.
- Assurer la présentation en vitrine pour séduire notre clientèle.

Gestion du rayon et hygiène :

- Maintenir la propreté du poste de travail et appliquer rigoureusement les normes HACCP.
- Surveiller les températures et gérer les stocks efficacement.

Vente et conseil client :

- Accueillir et conseiller les clients avec professionnalisme.
- Adapter vos recommandations selon les besoins spécifiques des clients.

Autonomie et responsabilité :

- Organiser votre travail de manière autonome et prendre des initiatives pour garantir la qualité des produits.

Salaire : à partir de 13 € par heure

Type de contrat : Temps plein, CDI

Pour plus de détails, contactez l'agence de recrutement responsable de cette offre.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un BEP/CAP/BP. Le candidat idéal devra avoir une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine. Ces qualifications sont essentielles pour garantir la maîtrise des compétences nécessaires au poste.