

Boucher (H/F)

57000 METZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 17/11/2025
 Durée : 1 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés dans les secteurs de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que boulanger ou boucher. Elle se distingue par sa capacité à fidéliser des talents compétents afin de répondre efficacement aux besoins de ses clients.

Nous recherchons, pour une entreprise reconnue dans le secteur de l'alimentation, un Boucher (H/F) sur le secteur de METZ dans le cadre d'une mission intérimaire où expertise et passion pour les produits de qualité sont essentielles.

Le poste

ERGALIS GD, expert du travail temporaire, recrute et fidélise des professionnels qualifiés et compétents dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche, **Notre mission : accompagner nos clients avec des collaborateurs passionnés et engagés.**

Nous recherchons un Boucher (H/F) pour une mission intérimaire sur le secteur de METZ. Vos principales missions :

- Désosser, découper et préparer les pièces de viande avec précision
- Maîtriser l'utilisation des outils et machines de découpe (couteaux, scies, hachoirs, couperets)
- Présenter et mettre en valeur les produits en vitrine
- Conseiller et fidéliser une clientèle de proximité
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Les avantages ERGALIS :

- Compte épargne temps à 12 % annuel
- Mutuelle d'entreprise
- 10 % d'indemnités de fin de mission + 10 % de congés payés
- Acompte possible chaque semaine
- Comité d'entreprise (billetterie, club vacances, réductions)
- Service d'aide dédié aux intérimaires : logement, budget, santé, accompagnement social

Poste à pourvoir à partir de mi-novembre, pour une durée variable selon vos disponibilités.

Rejoignez une équipe dynamique et mettez à profit votre expertise dans le domaine de la boucherie.

Le profil recherché

Nous recherchons un Boucher (H/F) passionné, rigoureux et autonome.

Titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou équivalent, vous justifiez d'une expérience réussie de 1 à 2 ans dans le domaine.

Vos atouts :

- Maîtrise des techniques de découpe et des outils de boucherie (couteaux, scies, hachoirs, couperets)
- Sens du contact client, dynamisme et polyvalence
- Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Esprit d'équipe, précision et sens du détail

Vous êtes motivé(e), sérieux(se) et souhaitez valoriser votre savoir-faire ?

Rejoignez une équipe dynamique et postulez dès maintenant !