

## Boucher (H/F)

94500 CHAMPIGNY SUR MARNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire  
 01/12/2025  
 Durée : 30 jours

 Temps plein  
 Ouvert aux personnes en situation de handicap  
 22500 / An

### L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients.

Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

### Le poste

L'agence ERGALIS pour les fêtes de fin d'années recherche pour l'un de ses clients un(e) Boucher (H/F) en Île-de-France dans le (94).

Vous rejoindrez une équipe dynamique et accueillante pendant la période des fêtes.

Vous devez être capable de :

- Conseiller et accueillir la clientèle
- Accueillir les clients avec professionnalisme, les conseiller sur les choix de produits de boucherie en fonction de leurs besoins et répondre à leurs attentes avec enthousiasme.
- Vente et présentation des produits : Assurer la vente des viandes et produits associés en mettant en valeur leur qualité et leur fraîcheur, particulièrement pendant les repas festifs.
- Découpe et préparation des produits : Préparer, découper et conditionner les morceaux de viande pour les clients en veillant à une présentation soignée en vitrine ou en rayon.
- Assurer la mise en place du rayon boucherie : Organiser et approvisionner le rayon, veiller à la bonne présentation des produits et à leur réapprovisionnement, surtout lors des périodes d'affluence.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire : Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité des produits proposés.
- Satisfaction et fidélisation de la clientèle : Offrir un service de qualité en répondant aux attentes des clients, en leur offrant des conseils sur la cuisson, la préparation des viandes afin de créer une relation durable .
- Pour postuler à ce poste passionnant où vous pourrez mettre en avant votre expérience en tant que boucher tout en partageant votre passion pour les produits de qualité, contactez ERGALIS GD PARIS dès maintenant!

### Le profil recherché

Si vous êtes de nature consciente et sérieuse, vous êtes habile et avez un bon relationnel client, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en Boucherie ou justifiant d'une expérience dans ce métier vous souhaitez intégrer un poste polyvalent.

Le permis B est obligatoire !

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !