


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 consciencieuse 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 !