

Boucher (H/F)

20124 ZONZA [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Porto-Vecchio recherche pour l'un de ses clients un boucher (H/F).

Le poste

POSTE NON LOGE

Nous recherchons un **boucher** (H/F) pour l'un de nos clients, afin de renforcer son équipe durant la saison estivale et après.

Vos missions principales seront :

- Désossage, épluchage, parage et dégraissage des différentes pièces de viande
- Eminçage, tranchage, ficelage et mise en forme des morceaux destinés à la vente
- Préparation des viandes pour la présentation en vitrine ou en rayon
- Maîtrise des techniques de coupe et respect des normes de qualité
- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réception et contrôle des livraisons, gestion des stocks et rotation des produits
- Utilisation et entretien des outils de découpe et des équipements de travail

Débouché **CDI** avec les **avantages suivants** : 1700€ net/mois + 13e mois + Prime d'assiduité + Prime trimestrielle de résultats

Le profil recherché

Expérience : 1 à 2 ans en boucherie

Bonne maîtrise des techniques de boucherie (désossage, parage, ficelage)

Capacité à travailler en équipe et autonomie dans l'organisation du travail

Rigueur, précision et respect des normes d'hygiène