

Boucher charcutier (H/F)

62160 AIX NOULETTE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 08/12/2025

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises.

La société cliente est un leader incontournable dans le domaine de la grande distribution.

Le poste

Boucher Charcutier (h/f) - Rejoignez notre équipe à AIX NOULETTE (62160) !

Vous êtes passionné(e) par la viande et le savoir-faire traditionnel ? Devenez notre Boucher-Charcutier(ère) et faites briller vos talents au sein du meilleur rayon boucherie-charcuterie !

Vos missions :

Réception et vérification des produits : Assurez-vous de la qualité et de la fraîcheur des livraisons, tout en respectant les normes de sécurité alimentaire.

Découpe et préparation : Réalisez des découpes sur mesure et préparez des spécialités charcutières pour ravir nos clients.

Mise en valeur des produits : Offrez une expérience d'achat agréable avec une présentation soignée et appétissante de votre rayon.

Conseil et service client : Devenez le conseiller idéal en partageant vos idées recettes et conseils de cuisson.

Gestion des stocks : Gérez avec rigueur les stocks pour garantir des produits frais à tout moment.

Respect des normes d'hygiène : Appliquez des règles strictes pour un espace de travail propre et sécurisé.

Détails du poste : Temps plein avec 35 heures/semaine et un salaire de 12,5 € par heure.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences !

Cette offre est publiée par l'Agence de Recrutement ERGALIS, votre partenaire pour un emploi de qualité.

Le profil recherché

Nous recherchons un Boucher charcutier (h/f) possédant une solide expérience et un niveau d'éducation adéquat pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine est requise pour assurer une maîtrise des techniques de boucherie et de charcuterie. Nous valorisons particulièrement les compétences en préparation, découpe et présentation des produits, ainsi que la capacité à travailler en équipe et à respecter les normes d'hygiène et de sécurité.