

Boucher / charcutier (H/F)

62223 ST LAURENT BLANGY

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 15/12/2025
 Durée : 1 mois

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

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution en France. Elle offre des solutions de recrutement temporaire pour divers postes, allant de la mise en rayon aux métiers de bouche. L'agence s'engage à fournir des travailleurs qualifiés pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises du secteur.

Le poste

Les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas et chez nos clients, c'est vous qui allez découper la magie de Noël en tranches !

Si vous êtes un(e) passionné(e) de la viande, que vous aimez travailler avec des produits de qualité et que l'esprit de fête vous donne des ailes, nous avons un poste sur-mesure pour vous.

Ce que vous apporterez à notre équipe :

Découpes parfaites : Vous aurez l'art de sublimer nos produits, du rôti tendre aux terrines généreuses, en passant par des pâtés à faire saliver les invités !

Ambiance conviviale et festive : Vous ferez partie d'une équipe motivée, prête à faire de cette fin d'année un véritable festin pour les clients.

Ce que nous attendons de vous :

Une expérience solide en boucherie-charcuterie ou une vraie passion pour ce métier.

L'amour du travail bien fait, avec un sens du détail à toute épreuve.

Un esprit d'équipe et une bonne dose d'humour pour rendre chaque journée encore plus savoureuse !

Nos petits plus :

Horaires adaptés à la période des fêtes pour que vous puissiez aussi profiter de vos proches.

Un environnement où chaque morceau de viande est une œuvre d'art !

Une équipe dynamique qui sait allier professionnalisme et convivialité.

Si vous êtes prêt(e) à tailler, découper et offrir des produits de qualité aux clients pour les fêtes, alors cette mission est faite pour vous !

Le profil recherché

Le poste recherché est celui de Boucher (h/f). Nous sommes à la recherche d'un candidat avec un niveau d'étude BEP/CAP ou équivalent. Une expérience de 1 à 2 ans est requise pour ce poste. Le candidat idéal doit maîtriser les compétences clés du métier de boucher, telles que la découpe de viande, la préparation de commandes et le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Une attention particulière aux détails et une capacité à travailler efficacement en équipe sont également essentielles.