

Boucher (H/F)

29800 LANDERNEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 08/12/2025

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition du personnel qualifié et motivé pour des missions temporaires.

Découvrez un magasin dynamique et récemment modernisé, employant plus de 320 salariés dans des secteurs alimentaires et non alimentaires. Il propose divers concepts innovants pour répondre aux attentes de sa clientèle. Rejoignez une équipe engagée dans une aventure humaine et professionnelle enrichissante, avec des valeurs solides telles que le respect et la solidarité.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

Nous recherchons un boucher passionné et dynamique pour rejoindre notre équipe à Landerneau, dans le cadre du développement du rayon boucherie.

Missions principales :

Vous serez responsable de la découpe, du désossage, du parage et du piéçage. Vous assurerez également une polyvalence au sein du rayon boucherie libre-service, en veillant à la qualité des produits et à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Passionné par votre métier, la satisfaction des clients est votre priorité.

Vous êtes dynamique, rigoureux, méthodique et autonome, avec un sens de l'organisation développé.

Vos qualités relationnelles et votre adaptabilité vous permettront de vous intégrer rapidement à l'équipe.

Conditions :

Type de contrat : 4 semaines - possibilité de prolongation après les fêtes de fin d'année - contrat en CDI à envisager

Date de début : 8 décembre 2025

Temps de travail : 35 heures par semaine

Rejoignez nous et contribuez à notre succès collectif avec votre expertise et votre engagement !

Agence responsable : ERGALIS GD BREST

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat devra démontrer une expertise approfondie en découpe et préparation de viandes, ainsi qu'une capacité à maintenir les normes de qualité et de sécurité alimentaire. Une maîtrise des techniques de boucherie traditionnelle et moderne est essentielle pour ce rôle.

Nous valorisons des compétences interpersonnelles solides et une capacité à travailler en équipe. Une attention particulière sera accordée aux candidats capables de gérer efficacement le stock et d'assurer un service client de haute qualité.