

## Boucher (H/F)

80200 PERONNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / Heure

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des services de recrutement pour divers postes, allant de la mise en rayon à la gestion. L'agence s'engage à fournir du personnel qualifié et à répondre aux besoins spécifiques des entreprises tout en soutenant les candidats dans leur recherche d'emploi.

### Le poste

Le boucher en grande distribution assure la préparation, la transformation et la mise en valeur des produits carnés au sein du rayon boucherie, tout en garantissant la qualité, la fraîcheur et la sécurité alimentaire. Il contribue également à la satisfaction et à la fidélisation des clients par son expertise et son sens du service.

- Responsabilités principales

Préparation des viandes :

Réception, contrôle et stockage des carcasses et pièces de viande.

Découpe, désossage, parage, ficelage et préparation des différentes pièces selon les normes et les demandes.

Élaboration de produits prêts à cuire ou transformés (marinades, spécialités bouchères).

Mise en place du rayon :

Installation et mise en valeur des produits en vitrine ou en libre-service.

Respect de la rotation des produits (FIFO) et suivi des dates limites.

Étiquetage conforme (traçabilité, prix, origine).

Hygiène et sécurité alimentaire :

Application stricte des règles HACCP et des procédures internes.

Nettoyage et désinfection du matériel, du plan de travail et des locaux.

Garantie de la chaîne du froid.

Relation client :

Accueil, conseil personnalisé et prise de commandes.

Découpe sur demande selon les besoins particuliers de la clientèle.

Participation à la fidélisation par un service de qualité.

Gestion et organisation :

Suivi des stocks, inventaires et commandes auprès de la centrale ou des fournisseurs.

Participation à la lutte contre la démarque.

Collaboration avec l'équipe du rayon et éventuellement formation des apprentis.

Compétences et qualités attendues :

Maîtrise des techniques de découpe et des produits carnés.

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Sens du commerce, écoute et relation client.

Rigueur, autonomie, rapidité d'exécution.

Esprit d'équipe et capacité à travailler en environnement dynamique.

## **Le profil recherché**

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine. Les compétences clés incluent la maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes, ainsi qu'une excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière est accordée à la capacité de travailler efficacement en équipe et à fournir un service client exceptionnel.