

Boucher (H/F)

73000 Chambéry [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 5 mois

L'entreprise

Notre client est un acteur reconnu dans la transformation et la distribution de viandes de qualité, exclusivement à destination des professionnels des secteurs C.H.R. (Cafés Hôtels Restaurants) et des collectivités.

Leurs exigences en matière de qualité sont élevées, et ils mettent tout en œuvre pour les satisfaire. Notre client bénéficie d'une longue liste de clients fidèles, grâce à un travail personnalisé et un suivi « à la carte ».

Dans le cadre de son développement, **Actual Chambéry** recherche un boucher (H/F) expérimenté(e), capable de travailler avec précision et exigence dans un environnement industriel de haute qualité.

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à Chambéry. Ce poste est une belle opportunité pour ceux qui souhaitent démontrer leur expertise dans le domaine de la boucherie.

Vous serez chargé(e) de :

- Réaliser la découpe de la viande selon les besoins clients (morceaux précis, **grammage exact**)
- Effectuer le désossage, le parage et le dénervage avec **rigueur et maîtrise**
- Travailler au gramme près pour garantir un calibrage parfait des portions
- **Respecter les règles d'hygiène**, de sécurité alimentaire et les normes HACCP
- Maintenir votre poste de travail **propre et organisé**
- Travailler dans une ambiance de production rythmée, avec une cadence soutenue mais maîtrisée

Rejoignez-nous et contribuez à notre succès avec votre savoir-faire exceptionnel!

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences solides et une expertise avérée dans le domaine de la boucherie:

- Formation en boucherie (CAP/BEP ou équivalent) et **expérience confirmée**
- **Maîtrise des techniques** de découpe, désossage, parage et dénervage
- **Sens de la précision**, de l'organisation et du **travail bien fait**
- Capacité à suivre un rythme soutenu dans le **respect des consignes de qualité et d'hygiène**
- **Bon esprit d'équipe et fiabilité**

Pourquoi rejoindre ce poste ?

- Intégrer une **entreprise solide, reconnue pour la qualité de ses produits et la fidélité de sa clientèle**
- Travailler avec des professionnels exigeants dans un cadre structuré et respectueux

Possibilité d'embauche selon votre profil et votre implication

Nous recherchons un professionnel passionné par son métier, capable de s'adapter aux exigences d'un environnement dynamique et d'apporter une valeur ajoutée à notre équipe.

Yamanda, Diane & Alexandra attendent votre candidature avec impatience !