

Boucher (H/F)

59610 FOURMIES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 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 en France. Elle propose des services de recrutement et de placement de personnel pour des postes variés, allant de la mise en rayon à la gestion de caisse. L'agence se distingue par sa connaissance approfondie du secteur et son engagement à fournir des solutions adaptées aux besoins des entreprises et des travailleurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION recherche pour son client un Boucher (H/F) Rejoignez une équipe dynamique à FOURMIES (59610) pour un contrat de 1 mois dès que possible

Missions :

- Réceptionner et contrôler la qualité des carcasses de viande
- Préparer les carcasses pour les opérations de découpe
- Découper, trier et détailler les pièces de viande avec précision
- Conditionner les pièces de viande et spécialités bouchères
- Disposer les produits sur le stand de manière attrayante
- Renseigner et prendre les commandes des clients avec professionnalisme
- Entretenir et nettoyer l'espace de vente et le matériel, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité

Ce poste est à temps plein avec 35 heures/semaine.

Si vous êtes à la recherche d'une opportunité enrichissante au sein de la grande distribution, cette offre est faite pour vous. Rejoignez-nous et mettez en valeur votre savoir-faire en boucherie !

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat possédant des compétences clés et un niveau de maîtrise précis. Le candidat doit avoir une expertise en découpe de viande avec une attention particulière aux détails. La capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle. Une expérience confirmée dans la vente et le conseil client est également demandée pour assurer un service de qualité. Le candidat doit être capable de travailler en équipe tout en démontrant une autonomie importante dans ses tâches quotidiennes. Une connaissance approfondie des différents types de viande et des techniques de préparation est indispensable pour réussir dans ce rôle.