


Boucher (H/F)

54530 PAGNY SUR MOSELLE [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

 € 13 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche, tels que boulanger et boucher.

Rejoignez une enseigne renommée où l'accent est mis sur la qualité des produits, le savoir-faire, et la satisfaction client, offrant un environnement moderne et humain pour un boucher passionné.

Le poste

Ergalis recherche un boucher H/F passionné sur le secteur de PAGNY pour rejoindre notre équipe.

En tant que boucher, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise.

Vos missions seront les suivantes :

- Découpe, désossage et préparation des viandes selon les normes de qualité
- Mise en valeur des produits en vitrine et au comptoir
- Conseil et accueil des clients pour les guider dans leurs choix
- Gestion des stocks et suivi des produits pour garantir fraîcheur et disponibilité
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Avec Ergalis, bénéficiez d'avantages intérimaires incluant :

- Livret d'épargne avec un taux de 12%
- Prime de parrainage
- 10% d'indemnité de fin de mission + 10% d'indemnité congés payés
- Possibilité d'acompte à la semaine
- CE attractif : cinéma à tarif réduit, club vacances...
- Aides dédiées : mutuelle, logement, garde d'enfants, prêt de véhicule...

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe.

Profil recherché :

- Expérience réussie en boucherie
- Diplôme dans le secteur de la boucherie (CQP, CAP, BP, Maîtrise)
- Rigueur, autonomie et dynamisme
- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes
- Connaissance des différentes viandes et de leurs méthodes de cuisson
- Goût du travail en équipe et sens du contact avec la clientèle