

Boucher expérimenté (H/F)

62790 LEFOREST

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 22/12/2025

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 12.5 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des professionnels qualifiés pour des missions variées.

Cette entreprise est un acteur majeur dans le secteur de la grande distribution.

Le poste

Boucher H/F Grande Distribution

Nous vous proposons un poste de boucher H/F au sein de la grande distribution sur le secteur de LEFOREST. Vous intégrerez une équipe dynamique et conviviale, reconnue pour la qualité de ses produits et son excellence en service client.

Vos missions :

Vous serez en charge de la réception, du contrôle et de la préparation des viandes, incluant le désossage, le parage et la découpe.

Vous mettrez en valeur les produits en vitrine tout en respectant les règles strictes d'hygiène et de merchandising.

Votre rôle inclura également l'accueil, le conseil et la fidélisation de notre clientèle.

Vous appliquerez rigoureusement les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire, et participerez à la gestion des stocks et des commandes.

La qualité et la fraîcheur des produits proposés seront sous votre responsabilité.

Profil recherché :

Nous recherchons un candidat titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou ayant une expérience significative en boucherie traditionnelle ou grande distribution. Vous devez maîtriser les techniques de découpe et les règles d'hygiène (HACCP). Un sens aigu du service client, du dynamisme, de la rigueur, ainsi que la polyvalence et la capacité à travailler en équipe sont essentiels.

Comment postuler ?

Déposez votre CV dès maintenant !

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. Il est essentiel que le candidat ait une expérience comprise entre 3 à 5 ans dans le domaine. Cette expérience est cruciale pour assurer la qualité et l'efficacité des tâches quotidiennes. Le candidat idéal saura démontrer une maîtrise des techniques de découpe et un savoir-faire professionnel en boucherie.