

## Boucher (H/F)

59231 VILLERS-POUICH [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 16 / Heure

### L'entreprise

Notre client est une entreprise familiale qui a pris énormément d'expansion, elle se spécialise dans le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande, et est fièrement accompagnée par l'agence ACTUAL de Cambrai, parmi un vaste réseau de 600 agences.

#### **Vos avantages avec ACTUAL :**

Vous bénéficiez de divers avantages : Mutuelle, Logement, Garde enfants etc... Et avec le Livret Actual vous pouvez booster votre salaire !

### Le poste

**ACTUAL Cambrai** recherche un Boucher (h/f) pour l'un de ses clients qui se situe près de Cambrai.

#### **En tant que Boucher, vos missions principales seront :**

- \* Désossage des viandes dans le respect des normes d'hygiène
- \* Découpe des pièces de viande selon les règles et la demande des clients
- \* Mise en place et présentation des produits en vitrine
- \* Conseil clients et vente personnalisée
- \* Vente additionnelle pour répondre aux besoins de la clientèle

Vous travaillerez du mardi au samedi midi (35H00/semaine).

#### **Pour réussir dans ce rôle, nous recherchons un profil avec :**

- \* Expérience minimum de 2 ans dans un poste similaire
- \* Maîtrise des techniques de découpe et désossage
- \* Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- \* Bon relationnel et sens du service client

Nous vous offrons l'opportunité de rejoindre une équipe dynamique, bénéficiant d'une ambiance conviviale et propice à l'évolution professionnelle.

**N'hésitez plus, postulez dès maintenant pour ce poste enrichissant chez ACTUAL !**

### Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder plusieurs compétences essentielles pour exceller dans ce rôle.

Il est impératif d'avoir une maîtrise des techniques de découpe afin de garantir la qualité des produits proposés aux clients. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est également requise pour assurer un environnement de travail conforme aux réglementations.

Un bon boucher doit être capable de gérer efficacement les stocks et de conseiller la clientèle sur le choix des produits. La capacité à travailler en équipe et à s'adapter à un rythme de travail dynamique est nécessaire pour ce poste.

Enfin, une expérience préalable dans un rôle similaire serait un atout majeur pour le candidat.

**Vous vous reconnaissez ? N'attendez pas plus longtemps, postulez dès aujourd'hui !**