

## Boucher (H/F)

42380 LA TOURETTE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 4 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

L'agence Actual St Bonnet le Château collabore avec une entreprise de taille moyenne spécialisée dans les supermarchés, située dans la région de Saint-Bonnet-le-Château. Actual Group, 5ème acteur français de l'emploi, est un groupe humaniste facilitant le droit au travail pour tous. Organisé autour de l'intérim (dont l'intérim d'insertion où il est n°1), du recrutement, de l'accompagnement et de la formation.

## Le poste

Poste : Boucher (h/f)

Type de contrat : Contrat intérim dès que possible

Lieu : LA TOURETTE 42380

Vous serez responsable de la découpe de viande et de la **préparation bouchère et charcuterie**.

Temps de travail : 35 heures par semaine, temps plein

**Rémunération :** Selon expérience

**Les bénéfices de travailler avec Actual :**

- Livret Actual rémunéré à 12%/an soit 1% /mois et non bloqué
- Acompte chaque semaines (sauf en période de paie)
- 10% IFM et 10% CP
- Mutuelle santé possible dès la 1ère heure de travail
- FASTT (aide à la location de véhicule, au logement, accompagnement suite AT, aide garde d'enfant, voir site FASTT)
- Parrainage
- Suivi de projet professionnel personnalisé
- Possibilité de formation personnalisée

Ce poste est publié par notre agence ACTUAL de SAINT-BONNET-LE-CHATEAU qui s'engage à vous accompagner tout au long de votre parcours professionnel.

## Le profil recherché

Le candidat recherché pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder une expertise dans le domaine de la boucherie. Il est essentiel d'avoir des compétences en découpe et préparation de viande. Une attention particulière est requise pour respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

Le candidat doit être capable de travailler en équipe tout en démontrant une autonomie dans la gestion de son espace de travail. La capacité à **conseiller la clientèle** sur les différents types de viandes et leurs qualités est également primordiale.

Une expérience antérieure dans un rôle similaire est fortement souhaitée. Le candidat idéal alliera à la fois savoir-faire technique et sens du service client.