

Boucher (H/F)

62350 ST VENANT [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



2350 / Mois



L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des opportunités d'emploi variées et accompagne ses clients dans la recherche de personnel qualifié pour répondre à leurs besoins spécifiques.

Nous recherchons pour notre client, une enseigne renommée dans le secteur de la grande distribution, un(e) boucher(ère) passionné(e) par son métier et le contact client pour renforcer son rayon boucherie traditionnelle.



Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) passionné(e) et engagé(e) pour rejoindre l'équipe dynamique de notre client à ST VENANT 62350. Intégrez le rayon boucherie traditionnelle d'une enseigne reconnue de la grande distribution.

Vos missions :

Vous serez responsable de la réception et du contrôle des marchandises, de la découpe des produits sur carcasse, et de l'élaboration des spécialités bouchères. Vous assurerez la vente au comptoir traditionnel en offrant un accueil chaleureux, des conseils avisés, et un accompagnement personnalisé pour fidéliser notre clientèle. Vous veillerez à la bonne tenue du rayon et au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) candidat(e) titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou ayant une expérience significative. Vous devez maîtriser les techniques de découpe, avoir un sens du service client exemplaire, et être capable de travailler en équipe ou de manière autonome avec rigueur et organisation.

Ce que nous offrons :

Un poste stable en CDI au sein d'un environnement de travail structuré et dynamique. Vous aurez des responsabilités valorisantes et un salaire attractif de 2350 € mensuel.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine. Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent en boucherie. Cette formation assure une maîtrise des techniques essentielles et garantit une expertise pratique et théorique nécessaire pour exceller dans ce rôle. Nous valorisons particulièrement les compétences en découpe et en préparation de viandes, ainsi que la capacité à maintenir des standards élevés de qualité et d'hygiène. Le candidat doit également démontrer des compétences en service à la clientèle et être capable de travailler efficacement en équipe.