

Boucher (H/F)

54520 Laxou [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi spécialisée dans le travail temporaire, mettant en avant le recrutement de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que pâtisseries et bouchers.

Nous recrutons pour un acteur majeur du secteur de la grande distribution, offrant une vaste gamme de produits alimentaires et non alimentaires pour répondre aux besoins variés des consommateurs.

Le poste

ERGALIS GD Nancy recherche un(e) **Boucher (h/f)** pour une mission intérimaire à **Nancy**.

En tant que **Boucher** (h/f), vous aurez des responsabilités variées telles que :

- **Désosser les pièces de viande, découper et dénervier les morceaux, découper les carcasses, présenter les produits en vitrine,**
- **Sélectionner et travailler les différentes viandes, conseiller la clientèle,**
- **Maîtriser les différents outils et machines de découpe** : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier, etc..

Nous recherchons un profil **dynamique, volontaire et polyvalent** maîtrisant le secteur de la boucherie aussi bien en atelier qu'en libre service.

Ce poste exige également le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce poste est à **pourvoir dès que possible à durée variable** selon les disponibilités du candidat.

Le profil recherché

Nous recrutons un **BOUCHER passionné** ! Vous aimez le produit, le contact client et le travail bien fait ? Rejoignez une équipe motivée dans une ambiance conviviale !

Le candidat idéal devra maîtriser les compétences suivantes :

- **Coupe de viande** : Le candidat doit avoir une solide expérience dans la découpe de viande, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Connaissance des produits** : Le candidat devra avoir une excellente connaissance des différentes viandes, ainsi que des techniques de cuisson adaptées à chacune.
- **Maîtriser les différents outils et machines de découpe** : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier

Nous recherchons un profil autonome, rigoureux et capable de travailler efficacement en équipe. Si vous correspondez à ce profil, n'hésitez pas à postuler!