

Boucher (H/F)

76510 ST NICOLAS D ALIERMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 5 jours

L'entreprise

Ergos propose des solutions performantes de travail temporaire, recrutement, conseil et formation pour répondre à votre besoin de main d'œuvre, tout en intégrant la diversité et l'action sociale au sein de votre entreprise.

Le poste

A la recherche d'un poste de chef boucher (H/F) ?
Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

Votre mission :

- responsable de la réception des carcasses de viande, du contrôle de la qualité des produits, et de la préparation des carcasses pour les opérations de découpe. Vous effectuerez également la découpe, le tri, et le conditionnement des pièces de viande ainsi que des spécialités bouchères.

Le poste est à pourvoir :

contrat intérimaire

35h -

Rémunération et avantages :

taux horaires

IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération total brute

ICCP (indemnité compensatrices congés payé) = 10% de la rémunération brute (avec IFM)

Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un candidat ayant une expérience en tant que chef boucher (H/F).

Compétences requises :

Il est essentiel que le candidat ait une solide compréhension des techniques de boucherie ainsi qu'une capacité à travailler de manière autonome et en équipe. Le souci du détail et le respect des normes d'hygiène sont des compétences clés pour ce poste.