

Boucher (H/F)

63660 ST ANTHEME [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Cette entreprise est une boucherie renommée qui, depuis 1962, propose une large sélection de viandes de qualité, satisfaite par l'agence Actual St Bonnet le Château, située au cœur 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

Intitulé du poste : Boucher (h/f)

Lieu : SAINT-ANTHEME (63660)

Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent mettre en pratique leurs compétences dans un environnement **professionnel et convivial**.

Missions : Vous serez responsable de la **préparation de viandes et de spécialités bouchères** tout en respectant les **règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**. Vous participerez également à la **vente de produits de boucherie**, en assurant un service client de qualité.

Type de contrat : **intérim**, dès que possible puis **possibilité d'un poste en CDI**.

Rémunération : Selon expérience

Temps de travail : Du Mardi au Samedi ou du Lundi au vendredi à **temps plein**.

Rejoindre Actual vous permet également de profiter :

- Du compte d'épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes quand vous le souhaitez
- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture etc.)
- D'un accompagnement personnalisé
- D'une possibilité d'évolution de compétences grâce à la formation
- Parrainage

Ce poste est proposé par l'**agence d'intérim ACTUAL de Saint-Bonnet-Le-Château**.

Cette offre vous intéresse ? Contacter nous !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat qui possède des compétences et expérience dans le domaine de la boucherie.

Le candidat idéal doit avoir une maîtrise des **techniques de découpe et de préparation de la viande**. La capacité à travailler avec **précision et efficacité** est essentielle pour garantir la qualité des produits.

Une connaissance des **normes d'hygiène et de sécurité** est impérative pour respecter les standards de l'industrie. Le candidat doit être capable de maintenir un **environnement de travail propre et sécurisé**.

Le sens du service client est également crucial. Le candidat doit être en mesure de conseiller et de servir les clients avec professionnalisme et courtoisie, en répondant à leurs besoins spécifiques.

Nous valorisons une expérience significative dans un environnement de boucherie, ainsi qu'une passion pour le métier et le désir de s'améliorer constamment.

En résumé, nous recherchons un Boucher (h/f) avec une **expertise en découpe**, une connaissance **des normes d'hygiène**, et un excellent sens du service **client**.