

Boucher·e confirmé·e (H/F)

38180 SEYSSINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 25H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 jour

L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour son client basé à Seyssins, un·e Boucher·e pour renforcer son équipe.

Vous êtes intéressé·e ? Envoyez votre CV et vos disponibilités (jours et plages horaires).

Le poste

Vous intégrez une équipe dynamique et intervenez sur l'ensemble des opérations boucherie : préparation, découpe, mise en rayon et conseil clientèle, dans le respect strict des règles d'hygiène.

Missions :

- Découpe, désossage, parage et préparation des pièces de viande
- Réalisation de préparations (chair, brochettes, marinades) selon l'organisation
- Mise en vitrine / mise en rayon, étiquetage, rotation des produits, traçabilité
- Conseil et service client, vente au détail
- Entretien du poste, nettoyage du matériel, application HACCP
- Gestion des stocks

Conditions de travail:

- Lieu : Seyssins
- Contrat : Intérim (missions ponctuelles)
- Salaire : selon expérience
- Horaires : selon planning, sur les horaires d'ouverture de l'établissement
- Expérience : expérience confirmée en boucherie (CAP/BP apprécié)
- Véhicule : Conseillé

Le profil recherché

- Formation/expérience confirmée en boucherie (CAP/BP apprécié)
- Vous maîtrisez les techniques de découpe et le travail en atelier/vitrine
- Rigueur, autonomie, sens du service, esprit d'équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire