

Boucher (H/F)

59250 HALLUIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, fort de 600 agences et 3550 collaborateurs, pour offrir des services de recrutement et de formation. Le client est un acteur majeur de la grande distribution qui met en avant la qualité et le savoir faire en magasin pour ses clients.

Le poste

- Boucher (H/F)

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE est à la recherche d'un(e) Boucher(e) (H/F) pour rejoindre son équipe dynamique à Halluin (59250, FR). Ce poste offre une opportunité de travailler au sein d'une entreprise reconnue.

Vos missions incluront :

- Réception des marchandises
- Travail de la viande et de carcasse
- Savoir désosser et dénervé
- Trier les pièces de viande
- Mettre en place un stand attractif
- Conditionner les pièces de viande et les mettre en rayon
- Servir et conseiller les clients avec professionnalisme
- Nettoyer et entretenir l'espace de travail et de vente
- Respecter les normes d'hygiènes et de sécurité

Détails du poste :

- Type de contrat : Mission en intérim
- Début du contrat : Courant février
- 35 heures par semaine

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante où votre expertise sera valorisée!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec les compétences et niveaux de compétence suivants :

Découpe de viande : Maîtrise des techniques de découpe précises pour garantir la qualité et la présentation.

Connaissance des produits : Excellente compréhension des différents types de viandes et de leurs caractéristiques.

Hygiène et sécurité : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Service client : Capacité à conseiller et à interagir positivement avec la clientèle.

Gestion des stocks : Compétence en gestion efficace des inventaires pour minimiser les pertes.