

Boucher (H/F)

22290 LANVOLLON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



L'entreprise

L'agence Actual Lanvallon collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, offrant des services diversifiés grâce à ses 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, soutenus par 3550 collaborateurs.



Le poste

Rejoignez notre grande surface à Lanvallon et intégrez une équipe dynamique en tant que Boucher. Vous serez responsable de la préparation, de la mise en valeur et de la qualité des produits carnés. Votre rôle est essentiel pour garantir une expérience client exceptionnelle.

Vous assurerez la découpe, le désossage, le parage, et la mise en barquette des viandes en respectant les normes strictes d'hygiène. Vous veillerez à la présentation en rayon pour attirer les clients et garantir la fraîcheur des produits.

Nous recherchons une personne rigoureuse et organisée, avec une maîtrise des techniques de découpe. Vous devez être capable de travailler en équipe, gérer les pics d'activité et faire preuve de polyvalence et d'autonomie.

Professionnel et dynamique, vous respectez les normes d'hygiène et savez maintenir un rayon attractif et propre. Votre capacité à informer les clients et à répondre à leurs demandes spécifiques sera un atout.

Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine.

Nous attendons avec impatience votre candidature pour rejoindre notre équipe et contribuer au succès de notre magasin.



Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences spécifiques et un haut niveau de maîtrise.

Le candidat idéal doit démontrer une excellente maîtrise des techniques de découpe et de préparation de la viande. Il est essentiel qu'il ait une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une expérience pratique dans le secteur est fortement souhaitée, avec une capacité à travailler efficacement en équipe et à gérer la pression pendant les périodes de forte affluence.

De plus, le candidat doit faire preuve de rigueur et de précision dans l'exécution de ses tâches, tout en maintenant un haut niveau de service à la clientèle.

Un diplôme ou une certification dans le domaine de la boucherie sera considéré comme un atout majeur.