

Boucher (H/F)

29000 QUIMPER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest GD collabore avec des entreprises spécialisées dans la vente et le conseil en boucherie, notamment dans la coupe et le désossage de viandes, qui opère au sein d'un hypermarché.

Le poste

Titre du poste : Boucher (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Boucher à Quimper ! Nous recherchons un professionnel passionné pour un contrat de 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin avec un démarrage dès que possible.

En tant que Boucher, vous serez responsable de la vente et du conseil en boucherie, ainsi que de la coupe et du désossage des viandes. Vous veillerez également à l'entretien de votre poste de travail.

Ce poste est à temps plein avec une durée de travail de 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant. Pour plus d'informations, contactez l'agence responsable de cette offre. **ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST**

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience de moins d'un an dans le domaine.

Il est essentiel que le candidat possède des compétences en découpe et préparation de viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails et une capacité à travailler efficacement en équipe sont également requises.

Le poste nécessite une personne dynamique, capable de s'adapter rapidement aux besoins changeants du magasin, et de maintenir un haut niveau de satisfaction client grâce à un service exceptionnel.