

Boucher (H/F)

29170 PLEUVEN [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

Découvrez notre client, une entreprise experte en vente et conseil dans le domaine de la boucherie, offrant des services de coupe et désossage de viandes, et veillant à l'entretien des postes de travail, collaborant avec l'agence Actual Experts Brest.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) motivé et passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Pleuven (29170). Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent développer leurs compétences en boucherie.

Vos principales missions incluront la vente et le conseil en boucherie, ainsi que la coupe et le désossage de viandes. Vous serez également responsable de l'entretien de votre poste de travail afin de garantir les normes d'hygiène et de sécurité.

Le contrat est d'une durée d'un mois renouvelable selon les besoins du magasin, avec un démarrage **dès que possible**.

Ce poste est à temps plein, avec un horaire de 35 heures par semaine.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement **ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST**, qui s'engage à fournir un environnement de travail épanouissant et stimulant.

Ne manquez pas cette occasion de faire partie d'une équipe professionnelle et accueillante!

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Il est essentiel que le candidat ait moins d'un an d'expérience dans le domaine.

Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Une attention particulière aux détails et une capacité à travailler efficacement en équipe sont également cruciales.