

Boucher (H/F)

59830 CYSOING [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 comptant entre 10 et 249 employés, reconnu pour ses supermarchés et doté d'un vaste réseau de 600 agences. Le client est un acteur de la grande distribution qui souhaite mettre la qualité de ses produits au service de sa clientèle.

Le poste

- Titre du poste: Boucher (H/F)

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un Boucher (H/F) pour rejoindre l'équipe de notre client. Ce poste est une opportunité exceptionnelle pour ceux qui souhaitent mettre en valeur leur expertise dans le domaine de la boucherie.

Vos missions incluront:

- Réception de la marchandise
- Travail sur diverses variétés de viandes, y compris le travail de carcasse
- Découpe, tri et mise en barquette des pièces de viande
- Mise en rayon et gestion des produits
- Vente et service à la clientèle
- Entretien et nettoyage du matériel et de l'espace de vente
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité

Le contrat est une mission en intérim, à compter de fin février. Le poste est à temps plein avec un horaire de 35 heures par semaine.

Si vous êtes passionné par le métier de boucher et que vous souhaitez évoluer dans un environnement dynamique, ce poste est fait pour vous!

Les avantages à travailler avec Actual sont les suivants:

- 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 et faites partie d'une équipe qui valorise le professionnalisme et la qualité du service.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le candidat doit posséder plusieurs compétences essentielles.

Compétences techniques : Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe de viande avec une grande précision. Une connaissance approfondie des différents types de viandes et de leur préparation est requise.

Hygiène et sécurité : Une attention particulière aux normes d'hygiène et de sécurité est indispensable. Le candidat doit s'assurer que toutes les procédures sont respectées pour garantir la qualité des produits.

Service client : Le candidat doit être capable de conseiller efficacement les clients et de répondre à leurs attentes avec professionnalisme.

Proactivité : Une capacité à travailler de manière autonome et à prendre des initiatives est fortement souhaitée.

Nous recherchons une personne passionnée par son métier, désireuse de fournir un service de haute qualité et de contribuer au succès de notre équipe.