

Boucher (H/F)

59160 CAPINGHEM [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 une entreprise spécialisée dans la découpe de viande pour la grande distribution, située entre 10 et 249 employés.

Le poste

Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE et intégrez une équipe dynamique en tant que Boucher (H/F) !

Nous recrutons pour notre client un professionnel passionné par le métier de la boucherie. Profitez de cette opportunité pour mettre en avant vos compétences et évoluer dans un environnement stimulant.

Vos missions :

- Découpe de carcasses de viande porcine
- Désossage et préparation des pièces de viande
- Entretien des espaces de travail
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Ce poste est à pourvoir à CAPINGHEM (59160), pour des missions en intérim. Ce contrat n'est pas à temps partiel, avec un engagement de 35 heures par semaine.

Si vous êtes motivé et souhaitez rejoindre une entreprise où votre savoir-faire sera valorisé, n'attendez plus et postulez dès maintenant !

Travailler avec Actual permet les avantages 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)

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder plusieurs compétences essentielles. Le candidat doit avoir une expertise en découpe de viande avec une grande précision et efficacité. Une expérience solide dans la sélection et préparation des produits est également cruciale.

Il est impératif que le candidat maîtrise les techniques de conservation pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits. Une attention particulière doit être portée à la gestion des stocks et à la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En outre, des compétences en service client sont indispensables pour assurer une interaction positive avec la clientèle et répondre à leurs besoins spécifiques. Enfin, la capacité à travailler de manière autonome et en équipe est essentielle pour réussir dans ce rôle.