

## Boucher confirmé (H/F)

63660 ST ANTHEME [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 de Saint-Bonnet-le-Château collabore avec une entreprise renommée, active depuis 1962, spécialisée dans la boucherie et la charcuterie, offrant une vaste sélection de viandes pour satisfaire tous les goûts.

### Le poste

Lieu : Saint-Anthème (63)

Contrat : Intérim (avec possibilité d'évolution)

Temps de travail : 39h / semaine

Pour le compte de notre client, une **boucherie artisanale réputée pour son savoir-faire et la qualité de ses produits locaux**, nous recherchons un **Boucher Confirmé (H/F)**. Au sein d'une **structure à taille humaine**, vous serez le garant de la tradition bouchère et du conseil client.

Vos missions:

**Transformation** : Désossage, parage et ficelage des pièces de viande (bœuf, veau, agneau, porc).

**Préparation** : Réalisation de spécialités bouchères crues et préparations bouchères.

**Hygiène** : Respect strict des normes HACCP et maintien de la propreté du poste de travail.

Les bénéfices de travailler avec Actual :

- **Livret Actual rémunéré à 12%/an** soit 1% /mois et non bloqué

- Acompte chaque semaines (sauf en période de paie)

- **10% IFM et 10% CP**

- **Mutuelle** santé possible dès la 1ère heure de travail

- FASTT (aide à la location de véhicule, au logement, accompagnement suite AT, aide garde d'enfant, voir site FASTT)

- **Parrainage**

- Suivi de projet professionnel personnalisé

- Possibilité de formation personnalisée

Cette offre vous intéresse ? Contacter Coralie, Frédérique et Sarah à l'**agence Actual de St Bonnet Le Château**

### Le profil recherché

Votre profil:

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BP Boucher**.

Vous justifiez d'une **expérience significative en boucherie** artisanale (maîtrise des techniques de découpe indispensable).

Vous êtes **passionné(e) par le produit, autonome**