

Boucher rejoignez notre équipe (H/F)

67120 MOLSHEIM [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est une entreprise renommée dans le secteur des supermarchés, offrant une large gamme de produits de qualité, et elle collabore avec l'agence Actual Experts Strasbourg GD pour bénéficier d'un support optimal.

Le poste

ACTUAL EXPERTS, agence d'emploi spécialisée dans le domaine de la GD et des métiers de bouche recherche ses nouveaux talents de demain.

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Boucher et mettez à profit votre expertise dans le domaine de la boucherie. Nous recherchons un candidat passionné et compétent secteur **Molsheim** pour les responsabilités suivantes :

1. Découpe de viande : Vous maîtrisez l'art de la découpe avec précision et efficacité.
2. Connaissance des produits : Vous avez une compréhension approfondie des différents types de viandes et de leurs caractéristiques.
3. Respect des normes d'hygiène : Vous vous engagez fermement à respecter les normes sanitaires et les pratiques de sécurité alimentaire.
4. Service à la clientèle : Vous possédez d'excellentes compétences en communication pour interagir efficacement avec les clients.

Envoyez votre candidature dès maintenant et intégrez une entreprise qui valorise vos compétences et votre savoir-faire !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat ayant des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle.

Compétences essentielles :

Le candidat doit posséder une excellente maîtrise des techniques de découpe, assurant précision et efficacité dans la préparation des viandes.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est impérative pour maintenir un environnement de travail sûr et conforme.

La capacité à gérer les stocks et à effectuer des commandes de manière efficace est essentielle pour garantir la disponibilité des produits et la satisfaction des clients.

Nous valorisons une expérience avérée dans l'interaction avec la clientèle, offrant un service de qualité et des conseils éclairés sur les produits carnés.

Un sens aigu de l'organisation est requis pour gérer les tâches multiples et maintenir un flux de travail harmonieux.