

Boucher recherché postulez maintenant (H/F)

16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual d'Angoulême collabore avec une grande entreprise, leader dans le secteur des hypermarchés, qui compte 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (H/F) pour rejoindre notre équipe à Angoulême.

Vos principales missions :

Réaliser les opérations de découpage de viandes en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Contrôler et veiller à la qualité des produits.

Exécuter les tâches selon les fiches techniques et instructions de travail.

Entretenir votre espace de travail.

Effectuer la vente de produits de boucherie.

Compétences requises :

Maîtrise du découpage, désossage, parage et dégraissage de viandes.

Utilisation des outils de découpage.

Respect des règles de sécurité, d'hygiène et de traçabilité.

Entretien du poste de travail.

Contactez-nous rapidement ! Notre équipe de recruteurs est à votre écoute pour plus d'informations .

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Nous recherchons un candidat ayant un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience de moins d'un an est requise.

Le candidat idéal doit démontrer une excellente maîtrise des techniques de découpe et un souci du détail pour garantir la qualité des produits. La capacité à travailler en équipe et un bon sens du service client sont essentiels. Une connaissance des normes d'hygiène et de sécurité est également indispensable.