

## Boucher (H/F)

50100 CHERBOURG EN COTENTIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

 € 13 / Heure

### L'entreprise

Le groupe ACTUAL, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Chez ACTUAL, nous croyons fermement que chaque individu a un potentiel unique à offrir, et c'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour créer des opportunités enrichissantes tant pour les entreprises que pour les candidats.

ACTUAL EXPERTS GD CAEN, est une agence d'emploi située au 12 rue Paul Toutain 14000 CAEN, bénéficiant d'un réseau de 600 agences en France et de 3 écoles de formation.

### Le poste

Dans un magasin de grande distribution sur Cherbourg, l'agence ACTUAL EXPERTS GD CAEN recherche un boucher.

Vos missions seront :

- Désosser les pièces de viande,
- Découper et dénervé les morceaux de viande,
- Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machine à scier,
- Présenter les produits en vitrine et valoriser les articles,
- Conseiller la clientèle
- Respecter avec rigueur les règles d'hygiène (nettoyage des outils et de l'environnement de travail) et de sécurité alimentaire.

Poste à pourvoir dès que possible.

Horaires : 35h/hebdomadaire, une semaine du matin/ une semaine d'après-midi.

Contrat de travail temporaire longue durée.

Taux horaire entre 13€ et 13.50€/h.

Une expérience sur un poste similaire est nécessaire.

L'agence Actual Experts GD Caen se distingue par son engagement envers l'excellence et son expertise en Grande Distribution sur la région Normandie (Haute et Basse)

### Le profil recherché

Adroit et méticuleux, vous avez un sens prononcé du commerce et excellez dans l'entretien de relations professionnelles. Vous aimez transmettre votre passion pour vos produits.

Vous maîtrisez parfaitement le secteur de la boucherie et ses exigences, notamment les horaires, les températures froides, le port de charges lourdes et la station debout prolongée.

Vous êtes titulaire d'un CAP en boucherie.