

Boucher (H/F)

59156 LOURCHES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'entreprise, reconnue comme un acteur majeur de la grande distribution, collabore avec l'agence Actual Experts Lille GD pour optimiser ses opérations dans le secteur des supermarchés.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

Localisation : LOURCHES 59156, France

Type de contrat : Mission en Interim

Date de début : courant Avril

Nous, ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, recherchons un boucher passionné pour rejoindre notre équipe dynamique. Si vous êtes motivé et possédez un savoir-faire exceptionnel, ce poste est fait pour vous !

Missions :

- Réceptionner la marchandise avec soin
- Travailler sur des carcasses
- Découper les pièces et effectuer la mise en barquette
- Offrir un service et des conseils de qualité aux clients
- Assurer la mise en place attrayante du stand et des produits
- Maintenir l'espace de vente et de travail propre et organisé
- Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité

Rejoignez-nous et contribuez à offrir une expérience client exceptionnelle grâce à votre savoir-faire. Ne manquez pas cette opportunité de mettre en valeur votre talent dans un environnement stimulant et bienveillant.

Travailler avec Actual, offre 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

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le candidat idéal doit avoir des compétences solides en préparation et découpe de viandes. Une attention particulière est portée sur la capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Une expérience significative dans un environnement similaire est requise, ainsi qu'une bonne connaissance des différentes techniques de découpe. La maîtrise de l'outillage spécifique est essentielle.

Le candidat doit également faire preuve d'une excellente gestion du temps pour assurer un service efficace et rapide. Une capacité à conseiller la clientèle sur le choix des produits serait un atout apprécié.

Enfin, le candidat doit être motivé, dynamique, et avoir une passion pour l'art de la boucherie.