

Boucher (H/F)

59160 LOMME [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'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour son réseau étendu de supermarchés et sa présence significative dans le secteur.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

Nous recherchons un Boucher (H/F) pour rejoindre notre équipe dynamique à Lomme (59160). Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION, une agence spécialisée dans le secteur de la grande distribution.

Missions :

En tant que Boucher, vous aurez l'opportunité de :

- Réceptionner les marchandises
- Mettre en place un rayon attractif
- Découper la viande et les carcasses avec précision
- Trier et emballer les pièces de viande
- Assurer la vente et le service client de manière exemplaire
- Maintenir la propreté de votre espace de travail et de vente
- Respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité

Informations sur le contrat :

- Type de contrat : **Mission en intérim**
- Début : **courant Avril**
- Temps de travail : 35 heures par semaine

Rejoignez-nous pour une expérience professionnelle enrichissante et contribuez à offrir un service de qualité à notre clientèle.

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 profil doit posséder les compétences suivantes :

Compétences techniques : Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe et de désossage avec une grande précision.

Connaissance des produits : Une excellente connaissance des différentes viandes et de leurs spécificités est requise pour garantir la qualité des produits proposés.

Hygiène et sécurité : Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentiel.

Le candidat démontrera également une capacité à travailler efficacement en équipe tout en maintenant une attention particulière aux détails.