

Boucher (H/F)

73100 AIX LES BAINS [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

L'entreprise

L'un des principaux acteurs de la grande distribution, regroupant 150 000 collaborateurs et plus de 3 000 chefs d'entreprise, est reconnu pour son positionnement unique de Producteurs & Commerçants, offrant des produits sains et responsables issus de la production française.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Boucher (h/f) à Aix-les-Bains (73100) !

Nous recherchons un passionné de la boucherie, prêt à intégrer notre équipe de professionnels. Après une période d'intégration, vous serez responsable de votre rayon, en veillant à respecter la tradition du métier et les normes d'hygiène.

Vos missions incluent : découper, préparer et vendre les produits, gérer les plannings de fabrication et de vente, ainsi que participer au choix et à la commande des produits. Vous aurez le plaisir de conseiller nos clients et de mettre en valeur nos produits.

Nous valorisons l'audace et l'envie d'entreprendre. Votre talent sera reconnu dans notre équipe de passionnés. Grâce à vos qualités relationnelles, vous créerez des liens de confiance et de proximité avec nos clients.

Qualifications : Titulaire d'un CAP spécialisé boucherie, débutant ou expérimenté, vous avez à cœur de valoriser des produits qui vous passionnent. Type de contrat : temps plein (35 H/Semaine) pour une durée de 3 mois, possibilité de CDI a la fin de la mission .

Profil recherché : expérience préalable en tant que Boucher ou CAP boucher, maîtrise des techniques de transformation, conservation des viandes, et respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous êtes organisé, rigoureux, et avez une passion pour la gastronomie.

Vous cochez toutes les cases ? Postulez dès maintenant et rejoignez notre équipe dynamique ! Yamanda, Diane & Alexandra attendent votre candidature avec impatience.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Le candidat idéal doit avoir une excellente maîtrise des techniques de découpe et de préparation de la viande. La capacité à gérer la chaîne de froid et à respecter les normes d'hygiène est indispensable.

Une expérience confirmée dans le service à la clientèle est souhaitée, car le boucher doit être capable de conseiller et de servir les clients avec professionnalisme.

La connaissance des différents types de viandes et de leurs particularités est essentielle pour garantir la satisfaction du client et la qualité des produits proposés.

Le candidat doit également faire preuve de rigueur et de précision dans l'exécution de ses tâches quotidiennes.

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.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)