

## Aide boucher (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [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

Basée dans le Nord depuis 1977, cette entreprise collabore étroitement avec les producteurs des Hauts-de-France pour offrir des produits à base de viande aux accents régionaux authentiques, et est fièrement accompagnée par l'agence Actual Experts Lille GD.

### Le poste

Titre du poste : Aide boucher (h/f)

Type de poste : Poste

Lieu : Villeneuve d'Ascq, 59650, France

Type de contrat : Mission en intérim sur plusieurs semaines

Description du poste : Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence reconnue pour son expertise, et apportez votre savoir-faire à notre client en tant qu'Aide Boucher (H/F).

Vos missions principales incluent :

- Travailler des pièces de viande crue
- Mouler les jambons
- S'occuper de la cuisson des jambons

Date de début : Dès que possible

Temps partiel : Non, 35 heures/semaine

Embarquez dans cette aventure professionnelle enrichissante avec nous et contribuez à la réussite de notre client !

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**

Le poste de Aide boucher (h/f) nécessite un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle. Le candidat idéal doit démontrer une expertise dans les domaines suivants :

**Connaissance des techniques de découpe :** Le candidat doit posséder une solide maîtrise des techniques de découpe de viande, garantissant un travail précis et efficace.

**Hygiène et sécurité alimentaire :** Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle pour maintenir un environnement de travail propre et sécurisé.

**Gestion des stocks :** Le candidat doit être capable de gérer les stocks de manière efficace, en s'assurant que les produits sont disponibles et bien organisés.

**Service client :** Une aptitude à fournir un excellent service client est indispensable, en répondant aux besoins des clients avec courtoisie et professionnalisme.

Nous recherchons un candidat qui s'engage à atteindre un haut niveau de qualité dans toutes les tâches assignées, contribuant ainsi au succès global de l'équipe.