

## 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

**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)

### Le poste

L'agence **Actual Chambéry** recherche pour l'un de ses clients un(e) boucher(ère) (H/F) afin de rejoindre une équipe dynamique basée à Aix-les-Bains.

Ce poste représente une belle opportunité pour les professionnels souhaitant mettre en avant leur savoir-faire et leur expertise dans le domaine de la boucherie.

#### **Vos missions :**

Réaliser la découpe de la viande selon les besoins des clients (morceaux précis, grammage exact)  
Effectuer le désossage, le parage et le dénervage avec rigueur et maîtrise Travailler avec précision afin de garantir un calibrage parfait des portions Respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire ainsi que les normes HACCP Maintenir un poste de travail propre, organisé et sécurisé Évoluer dans un environnement de production rythmé, avec une cadence soutenue et maîtrisée

#### **Conditions du poste :**

Horaires de journée Rémunération : 13 € brut/heure

**Rejoignez-nous et contribuez à la réussite de notre client grâce à votre professionnalisme et votre savoir-faire !**

## **Le profil recherché**

Pour le poste de **Boucher (h/f)**, nous recherchons un candidat possédant des compétences solides et une expertise avérée dans le domaine de la boucherie:

- Formation en boucherie (CAP/BEP ou équivalent) et **expérience confirmée**
- **Maîtrise des techniques** de découpe, désossage, parage et dénervage
- **Sens de la précision**, de l'organisation et du **travail bien fait**
- Capacité à suivre un rythme soutenu dans le **respect des consignes de qualité et d'hygiène**
- **Bon esprit d'équipe et fiabilité**

### **Pourquoi rejoindre ce poste ?**

Intégrer une entreprise solide, reconnue pour la qualité de ses produits et la fidélité de sa clientèle

Travailler avec des professionnels exigeants dans un cadre structuré et respectueux

Possibilité d'embauche selon votre profil et votre implication

Nous recherchons un professionnel passionné par son métier, capable de s'adapter aux exigences d'un environnement dynamique et d'apporter une **valeur ajoutée** à notre équipe.

**Yamanda, Diane & Alexandra attendent votre candidature avec impatience !**