

## Manager boucher (H/F)

49110 BEAUPREAU-EN-MAUGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

### L'entreprise

L'agence Actual Vallet collabore avec une entreprise spécialisée dans la transformation et conservation de la viande de boucherie, située à Vallet.

### Le poste

Nous recherchons un Manager Boucher (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Beaupréau-en-Mauges (49110). le plus serait une polyvalence en Charcuterie.

Ce poste est une opportunité unique pour un professionnel souhaitant évoluer dans un environnement stimulant.

Sous la responsabilité de notre agence, vous serez en charge de la découpe pour les éleveurs pratiquant la vente directe. Vous aurez également la responsabilité de manager une équipe.

Description du poste : Vous travaillerez du lundi au vendredi, de 6/7h à 15h, avec flexibilité des horaires et sans travail le week-end. Vous serez en charge de la découpe et de la préparation de charcuteries en prestation de service pour nos clients éleveurs, incluant pâtés, rillettes, viandes cuites au bouillon, et produits fumés et salés.

Qualités requises : Nous recherchons une personne rigoureuse, ponctuelle et autonome. Votre salaire sera déterminé en fonction de vos compétences.

Si vous êtes prêt à relever ce défi, nous serions ravis de recevoir votre candidature!

### Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert une expertise dans le domaine de la boucherie et des compétences spécifiques. Le candidat idéal doit posséder des compétences solides en découpe et préparation des viandes. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est essentielle.

La capacité à travailler en équipe tout en étant autonome est indispensable. Le candidat doit être en mesure de conseiller la clientèle avec professionnalisme et de maintenir une présentation impeccable des produits.

Une expérience préalable dans un rôle similaire est fortement souhaitée, accompagnée d'une passion pour le métier et d'une attention particulière aux détails. La maîtrise de techniques de conservation et de transformation des viandes est également requise.

Enfin, le candidat doit faire preuve de flexibilité et de disponibilité pour s'adapter aux horaires variables du secteur.