

## Boucher (H/F)

54130 ST MAX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Strasbourg GD collabore avec une entreprise renommée dans le secteur des supermarchés, bénéficiant d'une vaste expertise et d'une présence significative dans le domaine de la distribution.

### Le poste

Rejoignez notre équipe passionnée en tant que Boucher (h/f) à Saint Max !

Ce poste est une opportunité exceptionnelle qui vous permettra de démontrer vos compétences tout en évoluant dans un environnement dynamique. Vos missions seront variées : vous serez responsable du montage et démontage du rayon, du désossage, de la préparation et utilisation des couteaux, ainsi que de la vente et des conseils clients. Vous gèrerez également votre poste de travail en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité.

N'hésitez plus, rejoignez notre équipe chez Actual Experts et donnez un nouvel élan à votre carrière. Postulez maintenant et faites partie de notre aventure !

### Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un ensemble de compétences essentielles pour réussir dans ce rôle. Le candidat idéal devra posséder les aptitudes suivantes :

Une maîtrise experte des techniques de découpe et de préparation de la viande est indispensable. La capacité à gérer les stocks de manière efficace et à maintenir une présentation attrayante des produits en vitrine est requise. Le candidat doit également démontrer une attention particulière à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, conformément aux normes en vigueur.

Une expérience en service à la clientèle est souhaitable, car l'interaction avec les clients pour répondre à leurs besoins et recommandations est une partie importante du rôle. Des compétences en gestion du temps et la capacité à travailler sous pression sont aussi cruciales pour assurer un service de qualité.

Le candidat doit faire preuve de passion pour l'art de la boucherie et d'un engagement envers la satisfaction du client. La capacité à travailler en équipe tout en étant autonome est également valorisée.

Pour réussir dans ce poste, il est essentiel de posséder ces compétences avec un niveau de profi-cence élevé et de s'engager à un développement continu des compétences.