

Boucher (H/F)

67160 WISSEMBOURG [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Strasbourg GD collabore avec une entreprise dynamique spécialisée dans le secteur des supermarchés, soutenue par un réseau de 600 agences et forte de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un(e) Boucher (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique secteur Wissembourg. Ce poste offre une opportunité unique de travailler dans un environnement stimulant et créatif.

Description du poste :

- Découpe de viande et emballage des produits en atelier
- Fabrication des produits en atelier
- Installation du stand avec une décoration attrayante pour captiver les clients
- Renseigner et conseiller la clientèle
- Effectuer des ventes additionnelles
- Nettoyage quotidien du rayon et de la zone de travail

Ce poste est idéal pour ceux qui souhaitent perfectionner leurs compétences dans un cadre professionnel et enrichissant.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience enrichissante et développer votre carrière.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents passionnés.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f)

Nous recherchons un candidat avec des compétences solides en boucherie, capable de démontrer une expertise dans la découpe et la préparation de la viande. Le candidat idéal doit avoir une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le niveau de compétence requis inclut une expérience préalable dans un environnement similaire, avec une capacité à travailler efficacement en équipe et à fournir un excellent service client.

Une attention particulière est accordée à la précision et à la présentation des produits. Le candidat doit également être apte à gérer les stocks et à passer des commandes auprès des fournisseurs.

Nous valorisons un sens du détail exceptionnel et une passion pour le métier, avec un engagement à maintenir les plus hauts standards de qualité.