

Boucher (H/F)

59118 WAMBRECHIES [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

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution comptant entre 10 et 249 employés, reconnu pour son réseau de 600 agences et ses 3 écoles de formation.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (H/F) pour rejoindre notre équipe dynamique à Wambrechies. Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION, une agence reconnue pour son expertise dans la grande distribution.

Vos missions :

En tant que boucher, vous serez responsable de la réception de la marchandise, de la mise en place du stand, ainsi que de la découpe de viande et de carcasse. Vous assurerez la mise en barquette et l'étiquetage des produits, la vente en stand, ainsi que l'entretien de l'espace de vente et de travail. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité est essentiel.

Pour accéder à ce poste, il est nécessaire d'être titulaire du CAP.

Détails du contrat :

Type de contrat : **Mission en intérim**

Date de début : **courant juin**

Travail en semaine.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante dans un environnement stimulant et professionnel !

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 recherché est un Boucher (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle.

Le candidat doit avoir une expérience significative dans la découpe et la préparation de viandes. Une connaissance approfondie des différents types de viandes et de leurs traitements est essentielle.

Il est crucial que le candidat possède une excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La capacité à maintenir un environnement de travail propre et sûr est primordiale.

Le candidat doit également démontrer des compétences en service à la clientèle afin de conseiller efficacement les clients et répondre à leurs besoins avec professionnalisme.

Une attention au détail est nécessaire pour assurer la qualité et la présentation des produits proposés aux clients. La précision et le soin dans la préparation sont des éléments clés du rôle.

Enfin, la capacité à travailler en équipe et à collaborer efficacement avec les collègues est indispensable pour garantir un service fluide et harmonieux.