

Boucher (H/F)

59216 SARS POTERIES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 semaines

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution en France, fort de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste de Boucher (H/F) à pourvoir à SARS POTERIES (59216 FR)

Nous, ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, recherchons un boucher pour rejoindre notre équipe. Ce poste est une opportunité pour un professionnel passionné par le métier de la boucherie.

Vos missions incluront :

- Découpe de pièces de viande
- Mise en barquette et étiquetage
- Mise en rayon et mise en place du stand
- Vente et service client
- Entretien de l'espace de vente, de travail et du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Pour réussir dans ce poste, vous devez être titulaire du CAP boucherie. Ce contrat est d'une durée de 2 semaines, avec un début prévu courant juin. Il s'agit d'un emploi à temps plein, avec 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous et mettez votre passion et vos compétences au service de notre clientèle!
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 de Boucher (h/f) nécessite une expertise approfondie dans le domaine de la boucherie. Le candidat doit posséder des compétences solides dans la découpe et la préparation des viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité.

Il est essentiel d'avoir une expérience significative dans un environnement similaire, avec la capacité de travailler de manière autonome tout en respectant les standards de qualité exigés.

Une parfaite maîtrise des techniques de découpe et de désossage est requise, ainsi qu'une aptitude à gérer les commandes et à conseiller la clientèle avec professionnalisme.

La capacité à travailler en équipe et à s'adapter à un rythme soutenu est également primordiale pour ce poste.