

Boucher (H/F)

59300 AULNOY LEZ VALENCIENNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec une entreprise leader dans le secteur des hypermarchés, qui opère à grande échelle avec 600 agences et emploie 3 550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'Emploi : Boucher (H/F)

Lieu : Aulnoy-Lez-Valenciennes 59300, France

Type de contrat : Mission sur plusieurs semaines

Date de début : fin juin

Temps de travail : 35 heures par semaine

Rejoignez notre équipe dynamique avec Actual Experts Grande Distribution Lille, une agence reconnue pour son expertise dans le secteur de la grande distribution. Nous recherchons pour notre client un(e) Boucher(ère) talentueux(se).

Missions principales :

- Découpe de carcasse et de pièces de viande
- Mise en barquette et étiquetage
- Mise en place du stand
- Service et conseil clientèle

- Entretien de l'espace de vente, de travail et du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Profil requis : CAP Boucher

Intégrez une équipe passionnée et mettez à profit votre savoir-faire dans un environnement stimulant. Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences et de contribuer à un service de qualité.

Postulez dès maintenant et démarrez une nouvelle aventure professionnelle !
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) requiert un candidat doté d'une expertise technique et d'une attention aux détails. Les compétences recherchées incluent :

- Une maîtrise avancée des techniques de découpe et de désossage.
- Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- La capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide et dynamique, tout en maintenant un haut niveau de qualité.
- Une expérience avérée dans la gestion des stocks et la présentation des produits.

Le candidat idéal sera passionné par son métier et démontrera un engagement envers l'excellence du service client.