

Boucher (H/F)

24450 LA COQUILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 semaines

L'entreprise

L'agence de travail temporaire Profil est spécialisée dans le recrutement et le placement de personnel pour des missions temporaires. Elle propose des solutions flexibles aux entreprises tout en offrant aux travailleurs des opportunités variées dans divers secteurs. Grâce à son expertise, Profil facilite l'adaptation rapide aux besoins du marché du travail.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) pour rejoindre notre équipe à LA COQUILLE 24450 FR.

Vos missions :

Réception et Contrôle : Accueillez les livraisons de carcasses et de pièces de viande, et vérifiez leur conformité en termes de poids, température, et traçabilité.

Désossage et Parage : Effectuez le désossage complet des pièces de viande avec précision pour limiter les pertes. Procédez au parage pour obtenir des morceaux nets et de qualité supérieure.

Découpe et Préparation Bouchère : Découpez et ficelez les rôtis, préparez les paupiettes, brochettes et viandes hachées. Élaborez les spécialités bouchères crues telles que les viandes marinées et les préparations prêtes à cuire.

Charcuterie et Traiteur : Participez à la fabrication des produits maison comme la saucisserie, les pâtés, terrines, rillettes et boudins.

Hygiène et Traçabilité : Nettoyez, désinfectez et rangez scrupuleusement le laboratoire, les outils et les chambres froides selon les normes HACCP.

Ce poste en contrat à durée déterminée de 6 semaines débutera le 23 juin 2026. Le travail est à temps plein, avec un horaire de 35 heures par semaine.

Le profil recherché

Le candidat recherché pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder un ensemble de compétences spécifiques pour exceller dans ce rôle.

Tout d'abord, une excellente connaissance des techniques de découpe est essentielle. Le candidat doit être capable de préparer et de découper les viandes selon les normes les plus élevées.

Ensuite, une maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable. Il est crucial de respecter scrupuleusement les normes pour garantir la qualité des produits.

Le candidat doit également faire preuve d'une grande attention aux détails pour s'assurer que chaque pièce de viande est préparée de manière optimale.

De plus, une capacité à travailler en équipe est importante, car le poste de boucher implique souvent de collaborer étroitement avec d'autres membres du personnel.

Enfin, une expérience antérieure dans un environnement similaire est fortement souhaitée pour pouvoir s'adapter rapidement et contribuer efficacement à l'équipe.