

Boucher (H/F)

59790 RONCHIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, comptant 600 agences et 3 550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence spécialisée dans le recrutement pour la grande distribution, à la recherche d'un(e) Boucher(e) passionné(e) (H/F) pour son client situé à Ronchin, 59790 FR.

Vos missions incluront :

- Réception de la marchandise
- Travail de la carcasse et découpe de pièces de viande
- Mise en barquette et étiquetage
- Mise en place du stand de vente
- Vente et service client de qualité
- Entretien de l'espace de vente et du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Ce poste est un temps plein en CDI, avec un engagement de 35 heures par semaine. Le contrat débutera dès que possible

Si vous êtes dynamique et motivé(e) à offrir un service exceptionnel, cette opportunité est pour vous. N'attendez plus et rejoignez une équipe où votre passion pour le métier sera valorisée.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences exceptionnelles et un haut niveau de maîtrise dans les domaines suivants :

Compétences en découpe de viande : Le candidat doit être capable de découper la viande avec précision et efficacité, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Connaissance des produits carnés : Une connaissance approfondie des types de viandes et de leurs spécificités est essentielle pour conseiller les clients et optimiser l'offre de produits.

Gestion des stocks : Le candidat doit être compétent dans la gestion des stocks pour assurer un approvisionnement constant et éviter le gaspillage.

Service client : Un sens aigu du service à la clientèle est indispensable pour répondre aux attentes des clients avec courtoisie et professionnalisme.

Adaptabilité : La capacité à s'adapter à des environnements de travail dynamiques et à travailler efficacement en équipe est requise.

Le candidat doit être titulaire du CAP boucherie.