

Boucher (H/F)

59139 WATTIGNIES [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Temps plein



Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents avec le soutien de nos 3550 collaborateurs.

Notre client est une boucherie qui souhaite proposer à ses clients des produits de qualité.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD LILLE recherche un(e) Boucher (H/F) talentueux et passionné pour rejoindre notre client basé à Wattignies.

Vous êtes un expert du travail de la viande et avez le sens du service client ? Ce poste est fait pour vous !

Vos missions principales :

Au quotidien, vous assurez la réception des marchandises et procédez à la découpe précise des carcasses. Vous assurez le tri rigoureux des différentes pièces de viande pour garantir une qualité optimale à vos clients. Vous êtes également un ambassadeur de votre rayon : vous conseillez les clients avec expertise et veillez à l'entretien irréprochable de l'espace de vente et de votre matériel.

Votre profil :

Vous maîtrisez les techniques de découpe et placez le respect des normes d'hygiène et de sécurité au cœur de vos priorités. Votre professionnalisme et votre goût pour le contact client seront vos meilleurs atouts.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un poste à temps plein (35 heures par semaine) avec une prise de poste prévue pour courant juillet. Rejoignez une équipe dynamique et valorisez votre savoir-faire artisanal !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous faites preuve d'une excellente maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de parage des viandes. Votre expertise vous permet de garantir une présentation soignée des produits dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat idéal possède une expérience confirmée en milieu professionnel et témoigne d'un réel sens du service client pour conseiller avec passion notre clientèle sur la préparation et la cuisson des produits. Une formation de type CAP Boucher ou équivalent est fortement appréciée pour ce poste.

Nous recherchons une personne dotée d'un grand esprit d'équipe, d'une organisation rigoureuse et d'une passion authentique pour le travail des produits frais et de qualité.