

Boucher (H/F)

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



CDI



Temps plein



Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur reconnu dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec 3550 collaborateurs engagés à ses côtés.

Notre client est un acteur de la grande distribution qui souhaite mettre les produits au coeur de ses priorités.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERT GD LILLE recherche pour l'un de ses clients, un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre ses équipes à Valenciennes.

Dans le cadre de ce poste à pourvoir dès fin juillet, vous jouerez un rôle clé au sein de l'espace boucherie.

Vos missions principales :

Vous aurez en charge la réception de la marchandise, le travail de découpe de viande et de carcasse dans les règles de l'art, ainsi que la vente directe en stand où votre sens du conseil sera un atout majeur pour satisfaire la clientèle.

Votre profil :

Vous maîtrisez les techniques de découpe et placez le respect des normes d'hygiène et de sécurité au cœur de vos priorités quotidiennes.

Informations complémentaires :

Il s'agit d'un poste en temps plein avec une base de 35 heures par semaine.

Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique et valoriser votre savoir-faire en boucherie ? Rejoignez-nous dès maintenant !

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 dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal possède idéalement un diplôme de type CAP Boucher et justifie d'une expérience significative en boucherie artisanale ou en rayon traditionnel de grande distribution.

Votre sens du service client et votre capacité à conseiller avec passion sur les modes de cuisson et les préparations font de vous un véritable ambassadeur de la qualité. Vous êtes une personne organisée, rigoureuse et dynamique, capable de travailler efficacement au sein d'une équipe soudée pour garantir la satisfaction de notre clientèle.