

Boucher (H/F)

16430 CHAMPNIERS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Notre client, acteur de la grande distribution spécialisé dans les hypermarchés, s'appuie sur l'expertise d'Actual, réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec 3550 collaborateurs engagés à ses côtés.

Le poste

Rejoignez l'équipe de notre client à Champniers (16430) en tant que Boucher (h/f). Nous recherchons un professionnel passionné et polyvalent pour un contrat de plusieurs mois, avec une réelle perspective d'évolution vers un CDI.

Vos missions : Vous maîtriserez l'art du découpage, du désossage, du parage et du dégraissage des viandes en utilisant vos outils avec précision. Votre rôle sera complet, alternant entre le travail en laboratoire et le conseil et la vente auprès de notre clientèle.

Profil recherché : Titulaire d'un CAP ou BEP, vous êtes rigoureux sur le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Vous accordez une importance particulière à l'entretien de votre poste de travail.

Informations pratiques : Poste à temps plein (35 heures/semaine) à pourvoir dès que possible. Votre taux horaire sera défini en fonction de votre qualification et de votre expérience.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe dynamique ? Postulez 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 une solide expérience en gestion de rayon boucherie et dispose idéalement d'un CAP Boucher ou d'un diplôme équivalent, témoignant de votre savoir-faire technique.

Votre sens du commerce et votre capacité à conseiller la clientèle seront des atouts déterminants pour garantir la satisfaction de nos clients. Doté d'un bon esprit d'équipe, vous êtes reconnu pour votre rigueur, votre ponctualité et votre investissement quotidien dans la qualité des produits proposés.