

Boucher (H/F)

97354 REMIRE MONTJOLY [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

L'agence ERGOS située au centre commercial de Remire-Montjoly est un partenaire de confiance pour votre recherche d'emploi. Forte de son expertise locale, elle accompagne les candidats dans leurs projets professionnels et connecte les talents avec les opportunités d'emploi au sein d'un réseau dynamique et engagé dans la réussite de ses collaborateurs.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Boucher (h/f) à Remire-Montjoly ! Nous recherchons un artisan passionné et rigoureux pour intégrer un poste en contrat de 6 mois à compter du 1er août 2026.

Vos missions au quotidien :

En tant qu'expert de la viande, vous assurez la sélection et l'achat des carcasses, la découpe, le désossage et la préparation minutieuse des pièces. Votre sens du détail vous permet de présenter des produits de haute qualité tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité.

Un rôle tourné vers le client :

Au-delà de la technique, vous jouez un rôle clé dans le conseil client en orientant chacun sur le choix et la préparation des viandes. Vous aurez également l'opportunité de préparer des plats cuisinés ou des spécialités bouchères, tout en assurant la gestion optimale des stocks et de l'approvisionnement.

Détails du poste :

Il s'agit d'un contrat à temps plein de 35 heures par semaine, offrant un environnement de travail dynamique où votre savoir-faire sera valorisé. Si vous avez le goût du travail bien fait et le sens du service, nous serions ravis d'échanger avec vous.

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 justifie d'une expérience confirmée en boucherie artisanale ou en grande distribution et possède une solide connaissance des différents morceaux et de leurs modes de préparation.

Titulaire d'un diplôme de type CAP Boucher, vous êtes reconnu pour votre sens du service client, votre rigueur professionnelle et votre capacité à conseiller les consommateurs avec passion.

Doté d'un bon esprit d'équipe, vous savez organiser votre espace de travail avec efficacité tout en assurant une présentation esthétique et attractive de vos produits en rayon.