

Boucher (H/F)

75015 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recrutons pour une enseigne de distribution alimentaire de proximité qui répond aux besoins du quotidien en proposant une large gamme de produits : alimentation, produits frais, boissons, hygiène et entretien. Implantés au cœur des villes, les magasins offrent à leurs clients un service pratique, rapide et adapté à leur rythme de vie.

Le poste

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION Paris est une filiale du groupe Actual. Nous sommes experts dans le recrutement de profils sur les métiers de bouche. Nous recherchons **un Boucher H/F** pour nos clients situés **à Paris**

VOS MISSIONS :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Découper, désosser, parer et préparer les différentes viandes.
- Réaliser les préparations bouchères (brochettes, paupiettes, rôtis, viandes marinées, etc.).
- Mettre en rayon et assurer une présentation attractive des produits.
- Veiller à la qualité, à la fraîcheur et à la traçabilité des produits.
- Conseiller et servir les clients selon leurs besoins.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de sécurité au travail.
- Nettoyer et entretenir le matériel, les outils et le poste de travail.
- Participer à la gestion des stocks et limiter les pertes.
- Respecter les procédures de l'enseigne et contribuer à l'atteinte des objectifs du rayon.
- Compétences techniques
- Maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes.
- Bonne connaissance des différentes espèces, morceaux et modes de cuisson.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Utilisation des équipements de boucherie (scies, trancheuses, hachoirs, couteaux, etc.).
- Capacité à assurer la traçabilité des produits.
- Connaissance des règles de stockage et de conservation des viandes.
- Aptitude à conseiller la clientèle sur les produits et leur préparation.

Informations du poste :

Type de contrat : Intérim

Taux horaire : 13€ + Prime de déplacement

Mobilité : Dans le cadre de vos missions, vous pourrez être amené(e) à intervenir dans différents magasins situés à Paris, en fonction des besoins de l'activité.

Le profil recherché

Profil recherché :

- CAP/BEP Boucher ou diplôme équivalent apprécié.
- Une première expérience en boucherie traditionnelle ou en grande distribution est un atout.
- Débutant(e) accepté(e) si motivé(e) et formé(e) au métier.
- Disponibilité pour travailler certains week-ends et jours fériés selon le planning.

Vos atouts :

- Sens du service client.
- Rigueur et organisation.
- Esprit d'équipe.
- Autonomie.
- Dynamisme.

Intéressé(e) par le poste ? Envoyez-nous votre CV sans attendre ! Des questions ? Nous sommes là pour vous ! **Contactez-nous via actualexperts.recrutement.gd.paris@actualgroup.com ou au 01 53 20 88 77.** ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION s'engage en faveur de la diversité, de l'égalité professionnelle et de l'inclusion. À ce titre, tous les postes que nous proposons sont ouverts aux travailleurs en situation de handicap.