

Boucher (H/F)

04000 DIGNE LES BAINS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

À propos de nous:

Actual Experts Grande Distribution, marque du Groupe Actual, 5 acteur du marché de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de candidats vers des opportunités professionnelles durables.

Dans le cadre du développement de son expertise dans le secteur de la grande distribution, notre agence d'Aix-en-Provence recherche un Boucher (H/F) pour l'un de ses clients, une enseigne reconnue, située à Digne les Bains.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une entreprise dynamique et reconnue pour la qualité de ses produits ? Rejoignez-nous dès maintenant !

Le poste

Nous recherchons un(e) boucher(ère) passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre une équipe dynamique.

Vous aurez pour mission de préparer, découper et valoriser les viandes, tout en garantissant la qualité des produits et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos principales missions :

Réceptionner les marchandises et contrôler la qualité des produits.

Découper, désosser, préparer et présenter les différentes pièces de viande.

Mettre en valeur les produits en vitrine afin de favoriser les ventes.

Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.

Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'une formation en boucherie ou justifiez d'une expérience significative sur un poste similaire.

Vous êtes rigoureux(se), autonome et avez le sens du service client.

Vous appréciez le travail en équipe et êtes soucieux(se) de la qualité de votre travail.

Informations complémentaires :

Lieu : Digne les Bains Type de contrat : Mission d'intérim

Prise de poste : Dès que possible

Rémunération : 13,44 € brut de l'heure

Les avantages de votre mission avec ACTUAL EXPERTS

En rejoignant ACTUAL EXPERTS en tant qu'intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages :

10 % d'Indemnité de Fin de Mission (IFM) et 10 % d'Indemnité Compensatrice de Congés Payés (ICP). Un Compte Épargne Temps (CET) rémunéré à 12 % annuellement. La possibilité de percevoir des acomptes chaque semaine, jusqu'à 70 % de votre rémunération. Une mutuelle accessible à partir de 400h de mission Un accès aux nombreux services du FASTT : aide au logement, garde d'enfants, location de véhicule et bien d'autres avantages. Un accompagnement personnalisé par votre agence tout au long de vos missions et dans votre évolution professionnelle. Des entretiens de sécurisation de parcours afin de construire ensemble votre projet professionnel (plus d'informations en agence).

10 % d'Indemnité de Fin de Mission (IFM) et 10 % d'Indemnité Compensatrice de Congés Payés (ICP).

Un Compte Épargne Temps (CET) rémunéré à 12 % annuellement.

La possibilité de percevoir des acomptes chaque semaine, jusqu'à 70 % de votre rémunération.

Une mutuelle accessible à partir de 400h de mission

Un accès aux nombreux services du FASTT : aide au logement, garde d'enfants, location de véhicule et bien d'autres avantages.

Un accompagnement personnalisé par votre agence tout au long de vos missions et dans votre évolution professionnelle.

Des entretiens de sécurisation de parcours afin de construire ensemble votre projet professionnel (plus d'informations en agence).

Le profil recherché

Profil recherché:

Titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou d'une formation équivalente.

Vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire.

Vous avez le sens du service et appréciez le contact avec la clientèle.

Rigoureux(se), autonome et organisé(e), vous savez travailler dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Vous appréciez le travail en équipe et faites preuve d'un bon esprit de collaboration.