

Boucher (H/F)

57000 METZ [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 23 jours

L'entreprise

Notre client est un acteur reconnu dans le secteur de la grande distribution. Il bénéficie de l'accompagnement personnalisé de l'agence Actual Experts Metz GD, qui met son expertise et sa proximité au service de ses besoins en recrutement.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Boucher (h/f) à Metz et mettez votre savoir-faire au service d'un environnement dynamique et stimulant !

Vos principales missions seront d'assurer le montage et le démontage du rayon, le désossage et la préparation des viandes, ainsi que l'utilisation des couteaux dans le respect des bonnes pratiques. Vous serez également amené(e) à accueillir, conseiller et servir les clients.

Vous veillerez à maintenir votre poste de travail propre et organisé, tout en respectant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité.

Envie de relever le défi ? Rejoignez Actual Experts et donnez un nouvel élan à votre carrière !

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) nécessite de solides compétences techniques et professionnelles afin de garantir un travail de qualité et la satisfaction des clients.

Nous recherchons un(e) professionnel(le) titulaire d'un CAP Boucher ou d'un diplôme équivalent, justifiant d'une première expérience de 1 à 2 ans en boucherie.

Le candidat devra maîtriser parfaitement les techniques de découpe, de préparation et de présentation de la viande. Il devra également être capable d'assurer une bonne gestion des stocks et de veiller à la mise en valeur des produits en vitrine. Une attention rigoureuse devra être portée au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de conservation des aliments, conformément à la réglementation en vigueur.

Une expérience dans le contact avec la clientèle constitue un atout, notamment pour être en mesure de conseiller les clients et de répondre efficacement à leurs attentes. Le poste demande également une bonne organisation, une gestion efficace du temps et une capacité à travailler sous pression, tout en maintenant un service de qualité.

Le candidat devra faire preuve de passion pour le métier de boucher, de professionnalisme et d'un réel souci de la satisfaction client. L'esprit d'équipe, tout comme la capacité à travailler de manière autonome, sera également fortement apprécié.

Enfin, la réussite dans ce poste repose sur la maîtrise de ces compétences, mais aussi sur une volonté d'apprendre et de développer continuellement ses connaissances et son savoir-faire.