

Boucher (H/F)

59320 HALLENNES LEZ HAUBOURDIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Temps plein



Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Lille GD est une agence spécialisée appartenant au réseau Actual, reconnue pour son expertise dans l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises sur le bassin lillois.

Notre client est un acteur majeur de la grande distribution en France, spécialisé dans l'activité de supermarchés et hypermarché, qui s'associe à notre agence pour renforcer ses équipes opérationnelles.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE est à la recherche d'un Boucher (H/F) talentueux et passionné pour rejoindre les équipes de son client basé à HALLENNES LEZ HAUBOURDIN (59320).

Dans le cadre de ce contrat débutant courant septembre, vous intégrerez une structure dynamique pour un poste à temps complet de 35 heures par semaine.

Vos missions principales :

En tant que professionnel de la viande, vous assurerez la réception des marchandises et procéderez avec expertise à la découpe de vos pièces. Votre quotidien consistera également à mettre en place le stand, assurer une mise en barquette rigoureuse et offrir un service client de qualité. Le respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'entretien exemplaire de votre espace de travail, seront au cœur de vos priorités.

Rejoignez-nous pour mettre votre savoir-faire au service d'une enseigne de renom et valoriser votre expertise métier au quotidien !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous faites preuve d'une excellente maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes, tout en garantissant une présentation irréprochable des produits.

Le profil idéal justifie d'une expérience significative en boucherie traditionnelle, vous permettant d'assurer une gestion optimale du rayon et un conseil client de haute qualité.

Votre capacité à travailler dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la satisfaction et la santé des consommateurs.

Doté d'un excellent sens du relationnel, vous possédez une forte culture du service client et savez valoriser votre savoir-faire artisanal auprès d'une clientèle exigeante.

La possession d'un CAP ou BP Boucher est vivement recommandée pour intégrer notre équipe et contribuer activement à la réussite de nos points de vente.