

Boucher à chaumont (H/F)

52000 CHAUMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 35 heures

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS recrute pour son client un boucher

Le poste

Description du poste Boucher / Bouchère

Missions principales :

Réceptionner et contrôler la qualité des viandes. Découper, désosser, parer et préparer les différentes pièces de viande. Réaliser les préparations bouchères : steaks hachés, brochettes, paupiettes, saucisses, marinades, etc. Assurer la présentation et la mise en valeur des produits en vitrine. Conseiller et servir les clients en fonction de leurs besoins. Respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité. Nettoyer et entretenir le matériel, les outils et le laboratoire. Veiller au respect de la chaîne du froid et à la bonne conservation des produits. Participer à la gestion des stocks et signaler les besoins en approvisionnement.

Le profil recherché

Profil recherché :

Formation en boucherie (CAP/BEP ou expérience équivalente). Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes. Sens du service et bon relationnel avec la clientèle. Rigueur, rapidité et respect des règles d'hygiène.

Esprit d'équipe et capacité à travailler dans un environnement dynamique. Une première expérience en boucherie est appréciée.

Conditions : Poste à temps plein ou temps partiel selon les besoins de l'établissement. Rémunération selon expérience et profil.