

Boucher (H/F)

44220 Coueron [Accéder à l'annonce en ligne](#)



Dès que possible

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un boucher (h/f) pour rejoindre l'équipe de notre client sur le secteur de ST HERBLAIN
Vos missions - Découper, préparer et transformer les viandes - Veiller à la traçabilité de vos produits - Assurer la présentation du rayon et sa mise en valeur - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les faire respecter afin de garantir à vos clients une viande de qualité- Conseiller et fidéliser votre clientèle par votre connaissance des meilleurs morceaux et la passion de votre métier - Participer à la gestion des marchandises du rayon, garantissant aussi un achalandage attractif pour vos clients - Maîtrise du travail de la carcasse

Poste en CDI 36,75h par semaine Salaire minimum 12,70€ BRUT à négocier selon profil Avantages: 13 -ème mois sous condition d'ancienneté /Participation au bénéfice/CSE/5% sur les achats dans le magasin/mutuelle à 50%

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat (h/f) pour le poste de Boucher (h/f).

Le profil idéal (h/f) doit posséder les compétences suivantes :

- Compétences en découpe : Maîtriser les techniques de découpe de viande pour assurer une présentation impeccable des produits.
- Connaissance des normes d'hygiène : Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires pour garantir la qualité et la sécurité des produits.
- Service client : Offrir un service client exceptionnel, capable de conseiller et servir les clients avec professionnalisme.
- Travail en équipe : Collaborer avec les collègues pour maintenir une ambiance de travail positive et productive.

BEP/CAP Boucherie requis