

Boucher (H/F)

37150 BLERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

L'entreprise

Acteur majeur et incontournable de la grande distribution en France, notre client s'impose comme le commerce alimentaire de proximité par excellence. Implanté au cœur de Bléré (37), cet établissement à taille humaine combine la force d'un grand groupe national et la convivialité d'un commerce de quartier.

Le magasin met un point d'honneur à offrir à sa clientèle locale un parcours d'achat fluide, un accueil chaleureux et une sélection rigoureuse de produits : un étal de produits frais développé, des références de la vie quotidienne et une véritable mise en valeur des producteurs régionaux.

En intégrant cette structure dynamique et ancrée dans son territoire, vous rejoignez une équipe à l'esprit familial où la polyvalence, l'entraide et le sens du service client sont au cœur des valeurs quotidiennes.

Le poste

Sous la responsabilité du Chef de Rayon Boucherie, vous assurez la préparation et la commercialisation des produits carnés dans le respect des règles d'hygiène et de traçabilité :

Découpe et préparation : Réceptionner les carcasses et pièces de viande, effectuer le désossage, le parage, le ficelage et la préparation des pièces traditionnelles et spécialités bouchères.

Mise en rayon & théâtralisation : Assurer la présentation attrayante de l'étal traditionnel (rayon coupe) ainsi que l'approvisionnement et l'étiquetage du rayon libre-service.

Conseil client : Accueillir la clientèle, apporter un conseil personnalisé (choix des morceaux, conseils de cuisson) et assurer le service au comptoir.

Hygiène & Sécurité : Respecter rigoureusement les normes HACCP, assurer la traçabilité des produits, le contrôle de la fraîcheur (DLC) et le nettoyage des postes de travail / matériels.

Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent développer leurs compétences dans un environnement stimulant et accueillant.

Salaire selon profil et expérience

Le profil recherché

Formation : Titulaire d'un CAP / BEP / BP en Boucherie ou équivalent.

Expérience : Une première expérience réussie en boucherie traditionnelle ou en grande distribution est vivement souhaitée.

Savoir-faire : Maîtrise parfaite des techniques de découpe, connaissance des pièces de viande et respect strict des règles d'hygiène alimentaire.

Savoir-être : Bon relationnel client, esprit d'équipe, rigueur, autonomie et sens du commerce.

Ne restez pas sur le grill, postulez dès maintenant et construisons ensemble votre emploi de demain !

