

Offre n° 172SZGV

Boucher / Bouchère (H/F)

07 - JAUJAC - 📍 Localiser avec Mappy

Actualisé le 12 avril 2024

la boucherie Farger est à la recherche d'un(e) boucher H/F pour un contrat en CDI afin d'intégrer l'entreprise familiale spécialisée dans la vente de viande mais aussi de produits du terroir. Vous intégrez une entreprise soucieuse de la qualité de la viande vendue et avec une clientèle locale et fidèle.

Le poste est basé sur la commune de Jaujac dans le sud Ardèche.

Vous intervenez au sein du labo afin de réaliser la découpe de la viande, le désossage et la préparation de la charcuterie.

Vous connaissez les normes HACCP.

Vous êtes une personne dotée d'un bon relationnel et êtes à l'aise en vente ? Vous savez accueillir et renseigner le client ?

Vos qualités : On dit de vous que vous êtes une personne motivée et vous savez faire preuve d'autonomie ?

Vous êtes une personne organisée, polyvalente.

Ce poste est celui qu'il vous faut ! Possibilité d'évolution au sein de la structure si vous le souhaitez.

 CDI
Contrat travail

 35H Travail en journée

 Salaire brut : Mensuel de 1901 Euros sur 12 mois

 Déplacements : Jamais

Le poste :

Poste basé à Jaujac 07380.

CDI 35h

Salaire à partir de 1 901€ brut, à négocier selon expérience et diplôme.

Si vous vous reconnaissez dans cette offre d'emploi, n'attendez plus et transmettez-nous votre CV par e-mail à l'adresse : entreprises-rh@territoire-et-competences.com

Profil souhaité

Expérience

Débutant accepté

Formation

CAP, BEP et équivalents boucherie

Compétences

Découper, désosser, parer de la viande 

Techniques de désossage 

Techniques de parage des viandes 

Savoir-être professionnels

Faire preuve d'autonomie

Faire preuve de rigueur et de précision

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Informations complémentaires

- Qualification : Ouvrier qualifié (P1,P2)