Boucher professionnel

Saint Étienne · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 261004093130

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

CAP
BEP Comptabilité Gestion

Expériences professionnelles

01/2024 - 01/2026 — Boucher professionnel
Maîtrise complète de la découpe, du désossage et du parage de tous types de viandes (bœuf, agneau, veau, volaille). Gestion de la vitrine, valorisation des produits, application des normes HACCP, accueil et conseil client.

Boucher
Désossage, découpe et préparation des viandes pour le rayon boucherie traditionnelle, conseil client, respect des normes HACCP.

Boucher artisan
Préparation artisanale de saucisses, merguez, marinades; mise en rayon, réassort dynamique, tenue irréprochable de l’espace de travail.

Boucher
Préparation des pièces, mise en valeur esthétique des étals, conseil cuisson et accords culinaires, service rapide et soigné.

Agent de découpe et conditionnement
Désossage, découpe, mise en barquette sous vide, étiquetage réglementaire et contrôle des DLC, gestion des stocks froids.

Opérateur découpe industrielle
Découpe industrielle de viandes au grammage précis pour approvisionner de grandes enseignes (Aldi, Lidl). Respect des cadences et cahiers des charges.

Atouts

Découpe, Désossage, Parage minutieux, Saucisserie artisanale (merguez, marinades), Mise en vitrine & théâtralisation des étals, Conditionnement & étiquetage, Normes d'hygiène, sécurité & HACCP, Gestion des stocks, DLC & traçabilité, Accueil et conseil client, Adaptabilité rapide, Polyvalent, Rigoureux, Rapide et soigné, Ponctuel, Esprit d'équipe, Motivé

Permis

Permis B

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.