Boucher / Bouchère

Lieu

- Pralognan la Vanoise (73710)

Type de contrat

- Contrat de travail saisonnier du 04/07/24 au 28/08/24.

Durée de travail

42h/semaine

Salaire

- Salaire brut mensuel : 2 598,00€/ mois
- Poste logé.

Descriptif du poste

Au sein d'une supérette, dans une charmante station du nord des Alpes, vous travaillerez en équipe au rayon traditionnel avec 1 chef-boucher et une traiteuse :

- Vous réceptionnerez et contrôlerez la marchandise.
- Vous préparerez et transformerez les viandes.
- Vous conseillerez et servirez à la banque.
- Vous participerez au nettoyage et à la désinfection du matériel et du lieu de travail.

Vous serez logé à titre gracieux en co-location avec un autre employé de l'entreprise dans un appartement en très bon état à 100 m de votre lieu de travail (chambre individuelle avec TV). Possibilité de travailler pour la saison d'hiver (3 mois 1/2).

Expérience

Débutant accepté

Formation

- CAP, BEP Boucher et équivalents indispensable

Compétences

- Découper, désosser, parer de la viande
- Connaître les types de produits de charcuterie
- Connaître les types de produits de rôtisserie.
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local.
- Informer, renseigner une personne sur les articles en vente.
- Organiser, aménager un espace de vente
- Présenter et valoriser un produit ou un service

Savoir-être professionnels

- Travailler en équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision

Contact

sandrine.vialet34@outlook.fr

eusebio.vinal@live.fr