CAP EMPLOI PAS-DE-CALAIS CENTRE
Handicap, recrutement & maintien

VOUS RECHERCHEZ UN POSTE DE BOUCHER EN ALTERNANCE, CETTE OFFRE EST FAITE POUR VOUS !

Date de recueil : Octobre 2019

Référent : Audrey Zanchetta

Offre à pourvoir le : Mi-Novembre

Descriptif du poste

Intitulé du poste : Boucher

Type de contrat : CDD Brevet professionnel en alternance

Rémunération : % du smic selon l'âge

Heures / semaine : 35 heures

Horaires : amplitudes horaires 8h15 à 20h15 (selon planning)

Lieu de travail : Arras

Missions :

Activités

- Réceptionner des carcasses de viande
- Contrôler la qualité d'un produit
- Préparer une carcasse aux opérations de découpe
- Découper de la viande
- Trier des pièces de viande
- Détailler des pièces de viande
- Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères
- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Renseigner un client
- Prendre la commande des clients
- Entretenir un espace de vente
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Entretenir un poste de travail

Compétences

- Techniques de désossage
- Techniques de parage des viandes
- Boucherie
- Modes de cuisson des aliments
- Découpe de viande
- Chaîne du froid
- Stockage de produits alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Anatomie animale
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Techniques d'embossage de viande
- Ficelage des viandes
- Traçabilité des produits
- Techniques de transformation des viandes

Précisions sur le poste : Vous êtes diplômé ou expérimenté et vous souhaitez poursuivre vos études en alternance et ainsi monter en compétences.

Vous êtes ponctuel, volontaire, force de proposition et vous avez envie de vous investir.

Profil recherché

Expérience : 1 à 2 ans

Formation : CAP Boucher

Contraintes et aptitudes : Port de charges, contact clientèle, travail au froid

Moyen d'accès : personnel

Autres précisions :

Pour postuler, envoyez votre CV à azanchetta@capemploipasdecalaiscentre.com