

# BOUCHERIE DU PORT

## Recherche pour un Contrat à Durée Indéterminée

LIEU DE TRAVAIL : ÎLE D'YEU

HORAIRES : 35h00 Hebdo (heures supplémentaires)

**1 EMPLOYÉ POLYVALENT EN BOUCHERIE / CHARCUTERIE**

**H/F**

\*\*\*\*\*

**Vous travaillerez en équipe et aiderez en boucherie-charcuterie et à la préparation des plats cuisinés. Vous aurez pour missions :**

- Fabrication de terrines, brochettes, marinades, saucisses, boudins aux pruneaux, lasagnes, gratins, etc...
- Découpe de viande (morceaux pour les brochettes et saucisses), hachage
- Réceptionner et ranger les marchandises
- Mettre en rayon et en vitrine, et vérifier les DLC
- Participer au nettoyage (plan de travail, machines, vitrines, chambres froides, vitres) et à la plonge en respectant les règles d'hygiène
- Accueillir, servir et encaisser les clients

Poste à pourvoir à partir de septembre en CDI - Vous serez en congé le dimanche et le lundi, sauf en juillet et août où vous travaillerez le dimanche et serez en repos le lundi et 1 après-midi dans la semaine

FORMATION : CAP BOUCHER ou Charcutier ou cuisinier apprécié

EXPÉRIENCE : souhaitée mais débutant accepté

SALAIRE : 15€ brut/heure + heures supplémentaires

MODE DE PRESENTATION : Déposez votre CV à la Boucherie ou par mail à [nicotaraud@outlook.fr](mailto:nicotaraud@outlook.fr)