

SARL Les Fermiers du Bocage

Recrute

UN(E) CHARCUTIER(E)/BOUCHER(E)

Présentation de l'entreprise

Notre magasin, situé à Bressuire, est un magasin producteur, géré par les producteurs associés. Les produits sont vendus en direct sans intermédiaire.

Description du poste

- Planifier et réaliser la production de charcuterie et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires en collaboration avec le responsable du laboratoire.
- Assurer le fonctionnement de l'atelier (Mettre en œuvre le PMS...).
- Assurer, en lien avec le responsable du laboratoire et les apporteurs, l'approvisionnement du rayon charcuterie du magasin.

Qualités requises

- Connaissance du cadre magasin producteurs. Intérêt pour cette forme de vente en direct.
- Capacité à travailler en équipe (Bouchers, vendeurs, producteurs de viande associés)
- Capacité d'écoute et force de proposition.

Profil

- CAP/BEP charcutier/boucher : Maîtrise des techniques de réalisation des produits de charcuterie et maîtrise des techniques de la découpe des viandes.
- Expérience de la charcuterie et de la boucherie : 3 ans.

Condition d'emploi

- Contrat à durée indéterminée avec période d'essai de minimum 1 mois.
- Prise de poste printemps 2022
- Salaire annuel brut : En fonction de l'expérience.

Où postuler

Envoyer un CV et une lettre de motivation :

- Par mail : fermiersdubocage@gmail.com
- Par courrier : SARL Les Fermiers du Bocage, 12 Bd Gagarine 79300 BRESSUIRE