

NOUS RECRUTONS

UN(E) BOUCHER - VENDEUR

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons un **boucher - vendeur (H/F/X)** pour renforcer notre équipe en point de vente. Si vous avez une expérience en boucherie, et un véritable goût pour la qualité des produits, nous vous encourageons vivement à postuler dès maintenant.

MISSIONS

- Désossage, parage et découpage des viandes porcines et bovines.
- Préparation de viande et réassortiment des rayons.
- Servir et conseiller la clientèle.
- Gestion du comptoir de viande, fruits et légumes, fromage, crèmerie, etc...
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité.
- Gestion de la caisse.
- Nettoyage et entretien du matériel de boucherie.

PROFIL

- Vous êtes motivé, organisé et flexible en termes d'horaires.
- Une formation ou une première expérience dans le domaine de la boucherie serait un atout.
- Vous aimez travailler en équipe.
- Vous démontrez une aisance particulière dans la manipulation de produits carnés, une résistance à la vue du sang et une aptitude à travailler dans des environnements froids.
- Vous maîtrisez le français ; la connaissance du portugais, de l'allemand et/ou du luxembourgeois constitue un atout.

Si nous avons attiré votre intérêt, nous serons ravis de recevoir votre candidature motivée accompagnée d'un CV récent, à : recrutement@abattoirettelbruck.lu



*Abattoir
Ettelbruck*