



Offre d'emploi

Second de Boucherie (H/F)

Ref.201005 / 13 novembre 2020

Notre client, Maison Labonne, est une nouvelle marque spécialiste des produits carnés, qui s'apprête à bouleverser les codes du métier, en proposant une véritable alternative à la grande distribution et aux boucheries traditionnelles. Grâce à son atelier de haute technicité, établi à Volvic, au cœur du terroir et du savoir-faire agroalimentaire, et à son réseau de distribution en boutiques **physiques et digitales**, Maison Labonne garantit une viande à la traçabilité parfaite, savoureuse et accessible, dans un packaging innovant et sain. L'entreprise ouvrira plusieurs points de distribution en région parisienne fin 2020. À moyen terme, elle étendra sa zone de distribution à l'ensemble du territoire national.

Maison Labonne s'adresse aux amateurs de viande, petits et grands, raisonnables ou gourmands, pour qu'ils puissent enfin allier plaisir et sérénité. Toutes les pièces sont calibrées et emballées dans un conditionnement garantissant une conservation parfaite, sans produit chimique.

Dans le cadre de cette création, Maison Labonne recherche son/sa futur(e) Second de Boucherie (H/F).

Vous souhaitez vivre une expérience inédite ? Être acteur d'un projet alliant passion, savoir-faire et innovation ?

NS MANAGEMENT
17 avenue Julien
63 000 CLERMONT FERRAND
Tel. 06 87 24 04 19
www.ns-management.fr



Sous la responsabilité du Chef Boucher, vous participez à la production des produits carnés. Pour ce faire, vous respecterez la qualité et les quantités voulues par l'entreprise.

Artisan passionné, vous connaissez parfaitement tous les morceaux de boucherie et vous savez travailler toutes les viandes.

Soucieux du respect animal, vous aurez pour objectif de travailler les bêtes entières en produisant le moins de déchets possible.

Plus particulièrement, vous aurez pour missions :

- La réception, la validation de la qualité et le rangement des pièces
- L'enregistrement et la gestion des stocks suivant le cahier des charges
- L'exécution des tâches de production suivant les objectifs de la semaine
- Le bon entretien du matériel et des locaux
- Le contrôle et le suivi des protocoles du service qualité, sécurité et environnement
- Le respect des processus de traçabilité informatique mis en place

PROFIL

Titulaire d'un CAP Boucher vous avez une expérience de 1 an en qualité de Second de Boucherie.

Véritablement passionné(e) par votre profession, vous faites preuve de rigueur et vous maîtrisez parfaitement les méthodes de découpe sur l'ensemble des espèces.

Polyvalent, vous coordonnez plusieurs productions tout en exécutant vos tâches avec rapidité et propreté.

Vous êtes également curieux/se de découvrir et de vous former aux nouvelles technologies en vigueur dans votre profession.

Vous savez prendre les décisions nécessaires pour la gestion de la production et gérer les éventuels problèmes en proposant des solutions adaptées.

Enfin, vous assurez l'ensemble de vos missions en maîtrisant le plan sanitaire et l'agrément CE.



RÉMUNÉRATION

- 24 K euros bruts annuels
- 13^{ème} mois après 6 mois d'ancienneté

CONTRAINTE DU POSTE

Port de charges

MODALITES DE RECRUTEMENT

Maison Labonne a confié à NS MANAGEMENT, Société de conseils en ressources humaines, basé à Clermont-Ferrand, le recrutement de son futur Second de boucher.

Le recrutement se déroulera en plusieurs étapes :

- Analyse des candidatures
- Rendez-vous de pré-sélection téléphonique
- Entretien de sélection en visioconférence ou dans nos locaux, basés à Clermont-Ferrand
- Entretien avec la Directrice de Maison Labonne

CONTACT

- **Pour postuler :**
Adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, à l'adresse suivante : candidature@ns-management.fr sous la référence 201005



- **Votre contact :**
Nicolas Striffling
Consultant-expert
06 87 74 14 26