**Boucherie Charcuterie Traiteur TOCK**

**Ste-Marie sur Semois(Belgique)**

**Vos responsabilités**

Nous sommes surtout à la recherche d’un traiteur/vendeur(H/F), c’est-à-dire que nous avons besoin d’une personne qui à la fois sait travailler seul pour la réalisation de plats à emporter, leur mise en conditionnement (barquette sous atmosphère) mais également préparer les commandes, avoir une présentation soignée au comptoir et servir le client avec plaisir et de manière optimale. Vous travaillez également en équipe au sein d’une structure familiale, vous avez le sens du contact et faites preuves d’une attitude positive.

**Votre profil**

* Diplôme - Vous avez un diplôme de cuisiner/traiteur ou boucher/traiteur(H/F)
* Expérience
	+ Vous avez une première expérience de minimum dix ans en tant que cuisinier
	+ Vous avez une expérience en boucherie/horeca
	+ Vous avez une spécialisation en préparation de produit italien (pizzas, lasagnes, pâtes) est un avantage
* Savoir-faire :
	+ Vous travaillez la viande fraîche ainsi que les préparations bouchères et traiteurs
	+ Vous veillez à la bonne gestion du rayon (réassort, rotation produits)
	+ Vous gérez la caisse
	+ Vous nettoyez le rayon tous les jours ainsi que le petit matériel et frigos
	+ Vous préparez les commandes
* Serviabilité - Etre attentif aux besoins du client :
	+ Conseillez les clients et répondre aimablement à leurs demandes d’information
	+ Une tenue adéquate et propre
* Garant – Vous êtes le garant de la qualité, de l’hygiène (HACCP) et la sécurité alimentaire
* Autonomie – Vous voyez de vous-même le travail qui doit être effectué aussi bien à l’atelier, qu’au rayon.
* Flexibilité – Vous faites preuve de flexibilité en ce qui concerne vos tâches et votre horaire. Travailler le samedi, avoir un horaire variable et être présent jusqu’à la fermeture du magasin font partie de votre job.
* Collaboration - La boucherie est animée par un esprit d’équipe. Vous êtes donc prêts à aider vos collègues et former une équipe soudée.
* Permis B (Souhaité)

**Nous vous offrons**

* Sécurité de l’emploi – Vous êtes engagé dans une entreprise stable et en croissance.
* Un contrat à durée indéterminée
* Engagement rapide et à temps plein
* Environnement de travail familial, toujours en évolution.
* De la place pour l‘initiative, du respect pour votre individualité et votre sens des responsabilités
* Salaire : barème
* Avantages : une indemnité dans les frais de déplacement, treizième mois, éco chèques
* Apprentissage en continu – Un travail varié (nouveaux matériels, produits) avec de nombreux contacts sociaux
* Défis – Chaque jour, les clients font appel à votre expertise. Vous vous faites un point d’honneur de satisfaire leurs demandes

**Contact**

Veuillez envoyer votre candidature uniquement par mail – boucherie.tock@hotmail.com