

VOLAILLER(ERE) H/F

BOUCHER(ERE) ou CHARCUTIER(ÈRE) SPECIALISTE DE LA VOLAILLE

L'ENTREPRISE

La maison Gaub Volailles est une entreprise familiale spécialisée dans la vente et la transformation de la viande de basse-cour. Commerce de volaille haut-de-gamme unique dans la région Grand Est, distingué dans plusieurs guides gastronomiques (Gault & Millau, Petit futé...), nous sommes reconnus pour notre savoir-faire. Notre objectif : proposer des produits de qualité et promouvoir une consommation consciente de son impact sur l'environnement.

LE POSTE

Nous recherchons pour appuyer le développement de notre commerce et la création de nouveaux produits, un volailler qui aura pour missions principales :

- Travail en laboratoire
 - Vider, découper, désosser les volailles
 - Préparations charcutières crues et cuites à base de volaille
 - Créer et tester de nouvelles préparations
- Travail en magasin
 - Conduite du rayon rôtisserie
 - Vente occasionnelle lors des pics d'activité
- Application des procédures et directives internes (suivi de la traçabilité, DLC...)

PROFIL RECHERCHE

Vous possédez au minimum le CAP Boucher ou Charcutier avec dans l'idéal une spécialisation dans la volaille. Vous connaissez les différents morceaux et pièces de viande (volaille, gibier) et maîtrisez les techniques de découpe. Vous savez travailler proprement, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Sachant faire preuve d'autonomie, vous êtes force de proposition quant à la création de nouvelles préparations et êtes désireux de développer le business. Votre envie de vous impliquer fera donc la différence !

Vous ne vous reconnaissez pas dans tout ce qui a été cité ? Pas de panique ! Nous sommes ouverts à des profils issus de formations parallèles (cuisinier, traiteur...), il suffit de nous expliquer vos envies et votre motivation.

Si vous souhaitez vous engager à nos côtés et vivre avec nous cette aventure, merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) à recrutement.gaub@gmail.com.

Type de contrat : CDI, temps complet (35h) réparti du mardi au samedi. Salaire suivant convention collective.

