



Boucher Vendeur H/F

Qui Sommes-nous ?

Créée en 2008 par deux jeunes adhérents du mouvement Slow Food, l'entreprise Terroirs d'Avenir est fournisseur en produits frais de qualité issus du maraîchage, de l'élevage et de la pêche auprès de la restauration parisienne. Depuis 2012, elle s'adresse également au grand public grâce à son réseau de boutiques.

En forte croissance depuis sa création, l'entreprise compte aujourd'hui plus de 100 salariés, s'approvisionne auprès de 300 producteurs et fournit quotidiennement des restaurants et nos points de vente. L'entreprise souhaite continuer à se développer en région Parisienne et en France pour faire découvrir des produits de qualité au plus grand nombre, par l'intermédiaire des restaurateurs, toujours plus nombreux, mais aussi via le développement ambitieux de son réseau de boutiques.

Notre démarche

Chez Terroirs d'Avenir, seules des carcasses entières sont achetées et valorisées. Afin d'éviter tout gaspillage et de soutenir le travail entamé par les éleveurs, la totalité des pièces est sublimée. Après une maturation de plusieurs semaines, les plus belles sont proposées à la découpe. Les bas-morceaux sont quant à eux vendus en tant que pièces à braiser et utilisés dans des préparations élaborées par nos artisans bouchers : terrines, pâtés, saucisses.

Pourquoi nous rejoindre ?

S'efforçant de vendre à ses clients une viande de qualité, élaborée dans le respect de la tradition artisanale, Terroirs d'Avenir recherche activement des Bouchers Vendeurs attachés aux valeurs que nous défendons, volontaire et passionné.

Sous la responsabilité du Responsable de boutique, vous aurez pour principales missions :

- Réceptionner les marchandises,
- Préparer, mettre en valeur et présenter les produits en vitrine,
- S'assurer de la qualité des conditions de conservation,
- Conseiller et informer les clients sur les différents produits (propriétés, préparation, cuisson, association, ...),
- Gérer le système d'encaissement,
- Appliquer et maintenir les règles d'hygiène dans les locaux conformément aux dispositions de la réglementation sanitaire

Qui êtes-vous ?

Vous disposez d'un BEP/CAP Boucher ou d'une expérience similaire de 2 ans (être en reconversion professionnelle est un vrai plus !). Vous maîtrisez la découpe et la préparation de tout type de viande, vous êtes doté d'un très bon sens du service et relationnel. Vos connaissances et votre intérêt pour les produits artisanaux, notre démarche et la cuisine feront la différence !