



B R U N O C L E R C

BOUCHER/ÈRE

taux d'activité : 100 % ou à discuter

Qui sommes-nous ?

La boucherie familiale Bruno Clerc, établie à Romont, cultive une tradition de plus de 60 ans. Notre engagement se manifeste dans la sélection rigoureuse de notre bétail, effectuée localement et sur pieds, afin de garantir une qualité optimale de viande. En complément de notre offre de produits, nous mettons à votre disposition un service traiteur adapté à divers événements, qu'il s'agisse de repas familiaux, de mariages, de soirées d'entreprise, couvrant l'ensemble de l'éventail culinaire, de l'apéritif au dessert.

Vos principales missions :

- Conseil et service de la clientèle ;
- Préemballage des fabrications ;
- Préparation d'article traiteur et de plats de charcuterie
- Remplissage et suivi le rayon de vente ;
- Préparation des commandes ;
- Contrôle de la qualité et de la fraîcheur des produits en veillant au respect des règles d'hygiène, de sécurité, et de traçabilité.

Vos compétences / qualités :

- CFC de boucher/ère orientation commercialisation ou transformation sinon CFC de gestionnaire du commerce de détail voire expérience dans la vente en boucherie ;
- Expérience professionnelle dans une boucherie traditionnelle un atout ;
- Travail autonome, impeccable et rigoureux ;
- Orientation vers le client et grande disponibilité au service et au conseil ;
- Sens du travail en équipe ;
- Parfaite maîtrise du français.

Nous offrons :

- Un cadre de travail agréable sur la colline romontoise ;
- Un travail varié ;
- Une équipe dynamique.

Contact :

Boucherie Bruno Clerc sàrl

Rue de l'Eglise 88

1680 Romont

bruno.clerc@bluewin.ch

079 229 27 91 (laisser un message en cas de non-réponse, on vous rappellera)