

CDD - Boucher

Lieu : La Ferté Saint Aubin

Date : Septembre 2025



Nemrod Sologne est un atelier de traitement du gibier sauvage français. Il dispose de son atelier de découpe de viande fraîche ainsi que de sa conserverie. Nos produits sont distribués auprès des restaurateurs, des commerces de bouche type cavistes, épicerie fines, mais aussi auprès des grossistes et sur notre site internet.

Notre mission : remettre au goût du jour le gibier sauvage pour éviter son gaspillage.

Notre positionnement : promouvoir une viande 100% locale, durable et naturelle.

Nos produits : de la viande de gibier, d'incroyables terrines et des charcuteries à tomber.

Les défis à relever

Nemrod connaît une période de forte croissance et a trouvé la nécessité d'ouvrir un second atelier de transformation de gibier sauvage français. Internaliser notre conserverie en plus de tout notre atelier de boucherie nous permettra de proposer une gamme de 120 produits et proposer nos viandes en toutes saisons.

Rigoureux(se), assidu(e) vous serez à même d'accompagner et d'épauler le chef d'atelier afin d'assurer l'ensemble des découpes à destination de nos clients. Vous aurez pour missions la réception, la dépouille, la découpe de gibier en lien avec le chef boucher ainsi que le maintien du niveau d'hygiène élevé. Vous serez accompagné de 2 à 5 collaborateurs(trices).

Rejoindre Nemrod, c'est avant tout une jeune entreprise en plein développement et participer à une aventure humaine autour de bons produits locaux.

Les missions

- Réception du gibier (inspections + gestion logiciel ERP).
- Dépouille et découpe du gibier.
- Aide à la bonne application des règles d'hygiène.
- Gestion des stocks.
- Soutien emballage temporaire.

Pourquoi vous ?

- Vous êtes passionné(e) par le métier de boucher.
- Vous êtes organisé(e) et rigoureux(se).
- Vous affectionnez particulièrement évoluer dans un environnement propre au niveau d'hygiène et qualité élevé.
- Vous aimez évoluer en équipe.

Pourquoi nous ?

- L'occasion de rejoindre une TPE prometteuse en plein développement.
- Intégrer une équipe jeune et passionnée : deux créateurs et un dirigeant de moins de 30 ans.
- L'engagement pour une démarche responsable et durable, qui tend à faire évoluer notre mode de consommation.
- La chance de travailler sur le segment de l'apéritif, un marché convivial et en forte croissance.

Votre profil :

- Minimum 3 ans d'expériences.
- CDD

Votre poste :

- Salaire : A définir selon expérience
- Lieu : 43 allée des érables, 45240, La Ferté Saint Aubin.

**Si vous avez envie de faire partie de l'aventure,
envoyez-nous votre candidature par mail :**

recrutement@nemrod.co

