

## Boucher (H/F)

59220 DENAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 7 jours

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement pour les postes temporaires et permanents, en mettant l'accent sur la qualité du service et l'adéquation des candidats aux besoins spécifiques des entreprises clientes.

### Le poste

Nous recherchons un Boucher (H/F) pour intégrer l'équipe de Denain (59220). Ce poste vous est proposé par Ergalis Grande distribution Lille, une agence reconnue pour son expertise dans le secteur.

Vos missions principales incluent :

- Réceptionner et contrôler la qualité des carcasses de viande.
- Préparer et découper les pièces de viande avec précision.
- Conditionner et disposer les produits sur le lieu de vente pour attirer notre clientèle.
- Renseigner et fidéliser nos clients grâce à votre expertise.
- Maintenir un espace de vente propre, en respectant rigoureusement les règles d'hygiène en vigueur.

Ce contrat est de courte durée, pour une période de 7 jours, débutant le 27 octobre 2025. Le poste est à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience enrichissante et valorisante dans un environnement professionnel stimulant!

### Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un CAP boucherie

Le candidat doit posséder une expertise en découpe de viande, démontrant une précision et une rapidité exemplaires. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est indispensable pour garantir la qualité des produits.

La maîtrise de la gestion des stocks est également requise, afin d'assurer une disponibilité constante des produits pour la clientèle. De plus, une expérience en service client est un atout précieux pour offrir une assistance personnalisée et courtoise.

Un niveau élevé de polyvalence et la capacité à travailler efficacement en équipe sont essentiels pour s'adapter aux différentes tâches du métier de boucher.