


# Boucher charcutier (H/F)

62128 CROISILLES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 17/11/2025

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

## L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement temporaire pour répondre aux besoins des entreprises en personnel qualifié.

## Le poste

Titre du poste : Boucher (h/f)

Nous sommes à la recherche d'un artisan boucher passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Croisilles (62128).

Vos Responsabilités :

Contribuez à la création et à la découpe en découpant, désossant et préparant des pièces de viande avec soin. Chaque morceau, de la côte de bœuf au steak haché maison, est une œuvre d'art.

Offrez des conseils personnalisés à nos clients sur les meilleures viandes, les modes de cuisson et les recettes gourmandes. Assurez la gestion et la fraîcheur des produits en maintenant les stocks et en mettant en valeur les produits.

Réalisez des produits maison comme des saucisses et des marinades pour apporter une touche d'originalité à chaque commande.

Respectez les **normes strictes d'hygiène** et de sécurité pour garantir la qualité des produits.

Vos Atouts :

Vous êtes passionné(e) par la viande et les techniques de découpe. Vous avez une excellente présentation et un sens du service client. Créatif(ve) et rigoureux(se), vous savez gérer votre espace de travail. Une expérience en boucherie est appréciée, mais avant tout, c'est votre vrai sens de l'artisanat qui compte !

Ce que vous offrez :

Un service client de qualité, avec des conseils personnalisés pour satisfaire toutes les envies carnées. Des produits de qualité, préparés avec passion et précision. Une expérience de travail dynamique, en équipe, avec une touche de créativité.

Détails du Contrat :

Contrat de 2 mois, à partir du 17 novembre 2025.

Travail à temps plein. Salaire horaire de 12,5 €.

### **Le profil recherché**

Nous recherchons un Boucher (h/f) possédant une expertise reconnue dans le domaine. Le candidat idéal doit avoir un BEP/CAP ou similaire. Une expérience professionnelle de minimum 2 ans est requise pour ce poste. Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de boucherie ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe.

Nous valorisons les compétences en gestion des stocks et en service à la clientèle. Si vous possédez ces qualifications et souhaitez rejoindre notre équipe, nous vous invitons à postuler.