


Boucher (H/F)

62520 LE TOUQUET PARIS PLAGE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 24/11/2025

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution en France. Elle propose des solutions de recrutement pour les entreprises, assurant la mise à disposition de personnel qualifié pour répondre aux besoins variés de ce domaine.

Le poste

Titre du Poste : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher talentueux pour rejoindre notre équipe dynamique à Le Touquet.

Missions Principales :

Vous serez en charge de la préparation et découpe des viandes : trancher, désosser, parer, lever les filets, etc.

Selon les besoins du rayon et les demandes des clients. Vous accueillerez et conseillerez les clients, leur fournissant des informations précieuses sur les produits, les cuissons et les recettes.

Votre rôle inclut également la gestion du rayon et la mise en rayon des produits en respectant les règles de présentation et de qualité.

Vous serez responsable du contrôle de la qualité des produits en vérifiant la fraîcheur, la date de péremption et la conformité avant leur mise en vente. De plus, vous maintiendrez un environnement de travail propre en respectant scrupuleusement les normes sanitaires. Enfin, vous participerez à la gestion des stocks et appliquerez les règles HACCP et les procédures internes de sécurité.

Ce poste est proposé par l'agence **ERGALIS**, dédiée à trouver des talents exceptionnels pour des opportunités passionnantes.

Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de formation approprié. Il est essentiel que le candidat ait obtenu un BEP/CAP ou équivalent. Cette qualification garantit que le candidat dispose des connaissances fondamentales nécessaires pour exercer ce métier avec compétence.

En plus de la formation, le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de coupe et de préparation des viandes. Une attention particulière à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est également indispensable. Le professionnalisme et la capacité à travailler efficacement en équipe sont des atouts majeurs pour réussir dans ce rôle.