

Boucher (H/F)

62217 BEAURAINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

CDI

15/12/2025

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. Elle propose des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, en fournissant du personnel qualifié pour des missions temporaires.

Quant à l'entreprise cliente, elle se consacre à la préparation et à la vente de produits carnés, en garantissant un respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité, tout en offrant un service client personnalisé.

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients, un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe à Beaurains (62217 FR). Ce poste requiert une expertise technique dans la découpe, le désossage et la préparation de viandes de qualité.

Vous serez en charge de la gestion complète du rayon boucherie, incluant la découpe et la préparation des viandes selon les besoins des clients. Vous mettrez en valeur le rayon en respectant les critères d'hygiène et d'esthétique tout en assurant un réassortiment continu.

La gestion des stocks et l'approvisionnement font partie intégrante de vos responsabilités. Vous gérerez les commandes et le suivi des approvisionnements pour garantir la fraîcheur et la qualité.

Votre sens du service client sera essentiel pour conseiller nos clients sur les méthodes de cuisson et proposer des recettes adaptées. Vous contribuerez à la fidélisation de notre clientèle en répondant à leurs demandes spécifiques.

En matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, vous appliquerez les normes HACCP avec rigueur pour garantir un environnement de travail sûr et conforme.

Le poste est à temps plein, avec un salaire de 13 € par heure.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement dédiée à vous offrir un environnement de travail stimulant et épanouissant. Rejoignez-nous pour faire partie d'une équipe dynamique et professionnelle!

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP.

Le candidat idéal doit posséder une expérience de minimum 3 ans dans le domaine. Cette expertise est essentielle pour répondre aux exigences du poste.

Les compétences recherchées incluent une maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des produits carnés, ainsi qu'une capacité à travailler de manière autonome et en équipe.

Une attention particulière est accordée à la qualité du service client et à la capacité de respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.