

Boucher / charcutier (H/F)

62880 VENDIN LE VIEIL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 22/12/2025
 Durée : 2 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 12.5 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des professionnels qualifiés pour des missions temporaires.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher charcutier (h/f)

Nous recherchons un(e) boucher charcutier pour rejoindre le rayon boucherie/charcuterie d'un magasin de grande distribution à Vendin-le-Vieil (62880). Ce poste est une opportunité unique pour ceux qui souhaitent évoluer dans un environnement dynamique et garantir la satisfaction de nos clients.

Vous serez responsable de la préparation, de la transformation et de la mise en valeur des viandes et charcuteries tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous jouerez un rôle clé en conseillant et en servant notre clientèle avec expertise.

Missions principales :

- Réception et préparation des viandes : désossage, découpe, parage, ficelage.
- Fabrication et cuisson des produits de charcuterie selon les standards de l'enseigne.
- Mise en place et approvisionnement de l'étal en valorisant les produits.
- Garantie du respect strict des règles d'hygiène et de traçabilité.
- Participation à la gestion des stocks : commandes, inventaires.
- Contribution au bon fonctionnement du rayon : nettoyage, entretien du matériel.

Profil recherché :

- Diplôme CAP/BEP Boucher ou Charcutier, ou expérience significative.
- Maîtrise des techniques de découpe et connaissance des différentes pièces de viande.

- Sens du service client, dynamisme et goût du travail en équipe.
- Rigueur, autonomie et respect des procédures d'hygiène (HACCP).

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. Une expérience professionnelle de 3 à 5 ans est requise pour ce poste.

Les compétences clés incluent :

- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacité à conseiller les clients et à personnaliser les commandes.

Nous valorisons l'attention aux détails et une forte passion pour la qualité des produits.