

Boucher (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

CDI

12/01/2026

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2100 / Mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises.

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients, un Boucher H/F expérimenté pour rejoindre le rayon traditionnel de notre enseigne de grande distribution. À l'aise dans l'ensemble des missions du métier, vous êtes reconnu(e) pour votre maîtrise technique, votre sens du commerce et votre goût prononcé pour la vente et le contact client.

Vos missions :

- Réaliser les opérations de découpe, désossage, préparation et transformation des viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer la mise en place, l'approvisionnement et la tenue du rayon boucherie.
- Accueillir, conseiller et fidéliser les clients grâce à votre expertise produit.
- Développer la vente en proposant des produits et idées recettes adaptés aux besoins de chaque client.
- Gérer les commandes, les stocks et assurer le contrôle qualité.
- Contribuer au dynamisme commercial du rayon (animations, mises en avant).

Profil recherché :

- CAP/BEP Boucherie ou expérience significative équivalente.
- Parfaite maîtrise des techniques de boucherie.
- Aisance relationnelle, sens du service client et fort tempérament commercial.
- Autonomie, rigueur, esprit d'équipe.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) possédant les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Niveau d'études requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 3 à 5 ans dans le domaine de la boucherie.

Le candidat idéal doit avoir une solide expérience pratique et une connaissance approfondie des techniques de découpe et de préparation des viandes. La capacité à travailler avec précision et efficacité est essentielle. Une excellente compréhension des normes d'hygiène et de sécurité est également requise.