

Boucher charcutier (H/F)

59450 SIN LE NOBLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 12/01/2026
 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, offrant des solutions de recrutement temporaire pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises.

Le poste

Offre d'Emploi : Boucher Charcutier (H/F) Grande Distribution

Êtes-vous passionné(e) par les produits de qualité et le savoir-faire traditionnel ? Rejoignez une enseigne dynamique qui valorise le métier et la satisfaction client !

Vos missions :

Intégré(e) au rayon boucherie-charcuterie, vous jouerez un rôle actif dans l'attractivité du rayon :

- Réaliser la préparation, la découpe et la transformation des viandes.
- Élaborer et mettre en valeur les produits de charcuterie, qu'ils soient traditionnels ou traiteur.
- Garantir la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits.
- Assurer la mise en rayon, le réassort et une présentation attrayante du stand.
- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Participer à la gestion des stocks et à la lutte contre la démarque.

Votre profil :

- Formation en boucherie et/ou charcuterie (CAP/BEP souhaité).

- Expérience dans la boucherie-charcuterie traditionnelle ou en grande distribution.
- Maîtrise des techniques de découpe et de transformation.
- Sens du service client et esprit d'équipe.
- Rigueur, organisation et autonomie.

Nous vous proposons :

Un poste stable au sein d'un groupe reconnu, avec un environnement de travail moderne et structuré.

Le profil recherché

Le poste recherché est pour un Boucher charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude correspondant à un BEP/CAP ou équivalent.

En termes d'expérience professionnelle, le candidat doit justifier de 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine.

Les compétences clés incluent une maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des produits carnés, ainsi qu'une capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité.