



Boucher (H/F)

92230 Gennevilliers [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 26/01/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire. Pour répondre à une demande soutenue, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un BOUCHER (H/F) pour l'un de ses clients, un acteur majeur de la grande distribution situé dans le 92.

Vos missions : Respect des normes de qualité et d'hygiène : Assurer le respect des normes strictes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire, avec une attention particulière à la gestion des produits périssables. Découpe et préparation des viandes : Réaliser la découpe de viandes variées pour les différents besoins des clients, avec précision et en respectant les techniques appropriées. Préparation des morceaux de viande pour le rayon : Découper et préparer les morceaux de viande en fonction des commandes et des attentes des clients, en mettant l'accent sur la qualité et la présentation des produits. Mise en place et gestion du rayon : Veiller à la bonne présentation et à la fraîcheur des produits dans le rayon, en assurant une présentation soignée et attractive des viandes. Préparation des commandes spéciales : Gérer et préparer les commandes spécifiques des clients, telles que des viandes farcies, des rôtis personnalisés ou des plateaux de viande pour des événements. Satisfaction et fidélisation de la clientèle : Accueillir les clients avec le sourire, les conseiller sur les produits les plus adaptés à leurs besoins, et veiller à leur satisfaction pour assurer leur fidélité à long terme.

Le profil recherché

Passionné par la boucherie : Vous êtes un professionnel passionné par la découpe et la préparation des viandes de qualité. Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de découpe, de préparation et de présentation des viandes, et êtes capable d'adapter vos méthodes à des produits spécifiques. Rigoureux et attentif à la qualité : Vous veillez à la fraîcheur et à la présentation des produits, en mettant un point d'honneur à offrir des viandes de qualité. Bon relationnel et sens du service : Vous aimez conseiller vos clients, répondre à leurs attentes et leur offrir des solutions adaptées. Expérience en grande distribution : Vous avez une expérience confirmée en tant que boucher, idéalement acquise dans le secteur de la grande distribution. Dynamique et flexible : Vous êtes disponible pour travailler en horaires décalés et le week-end, afin de répondre aux besoins accrus des clients. Rejoignez-nous pour participer à la réussite de l'activité boucherie au sein d'un acteur clé du secteur de la grande distribution. Si vous êtes un boucher passionné, précis et attentif aux besoins de vos clients, cette opportunité est faite pour vous !