


Boucher (H/F)

62138 VIOLAINES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 06/02/2026

 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 propose des solutions de recrutement adaptées aux besoins des enseignes et garantit un service de qualité tant pour les entreprises que pour les candidats.

Le poste

Offre d'Emploi : Boucher (h/f)

Rejoignez l'équipe dynamique de notre client au sein du rayon boucherie à Violaines (62138). Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) par le métier de boucher et motivé(e) par la satisfaction client.

Missions principales :

En tant que garant(e) de la qualité des produits, vous assurerez :

- La réception, le contrôle et le stockage des marchandises dans le respect des règles d'hygiène et de traçabilité.
- La découpe, le désossage, le parage et la préparation des viandes.
- La mise en rayon et la présentation attractive des produits.
- Le conseil, la vente et le service à la clientèle.
- Le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de la chaîne du froid.
- L'entretien du poste de travail et du matériel.
- La gestion des stocks et la limitation des pertes.

Profil recherché :

- Titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou formation équivalente.
- Expérience en boucherie traditionnelle ou en grande distribution appréciée.
- Bonne connaissance des produits carnés.
- Sens du service client et esprit d'équipe.
- Rigueur, autonomie et sens de l'organisation.

Compétences et qualités :

- Maîtrise des techniques de découpe.
- Respect des règles HACCP.
- Polyvalence.
- Bon relationnel et goût du commerce.

Ce poste est proposé par une agence professionnelle dédiée à la mise en relation de talents avec des opportunités de carrière enrichissantes. Ne manquez pas cette chance de faire partie d'une équipe engagée et passionnée !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un BEP/CAP ou équivalent en boucherie. Le candidat idéal doit avoir une expérience professionnelle de minimum 2 ans dans le domaine. Nous valorisons particulièrement les compétences techniques et le savoir-faire acquis sur le terrain, ainsi que la capacité à travailler de manière autonome. Une attention particulière aux détails et une passion pour le métier sont essentielles pour exceller dans ce rôle.