

Boucher rejoignez notre équipe (H/F)

22300 LANNION [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 09/02/2026

 Durée : 21 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS 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 fournissant du personnel qualifié pour des missions temporaires. L'agence se distingue par son expertise dans le domaine et son engagement à proposer des services de qualité.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recrutons pour notre client à LANNION (22300). Rejoignez notre équipe en tant que Boucher et devenez l'ambassadeur de notre engagement.

Description du poste :

Vous serez responsable de votre rayon, préparant et vendant les produits dans le respect de la tradition bouchère : travail en carcasse, désossage, parage, dénervage, ficelage. Vous garantirez la qualité des produits, respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous conseillerez les clients avec plaisir et mettrez en valeur les produits et le rayon.

Profil recherché :

Un CAP/BEP en boucherie est requis.

Vous possédez des qualités relationnelles et un esprit commerçant, sachant créer des liens de confiance avec vos clients pour leur offrir conseils et valeur ajoutée.

Type de contrat : Mission intérim sur le Secteur de Lannion / en fonction des demandes de nos clients

Ces missions offrent l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et de contribuer au succès des entreprises de votre région.

Si vous êtes passionné par la boucherie, nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe.

Agence responsable : ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec les qualifications suivantes :

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

Expérience professionnelle : 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine de la boucherie.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise solide dans la découpe et la préparation des viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des techniques de boucherie traditionnelles. Une attention particulière est accordée à la précision et à la qualité du service rendu.