

Boucher (H/F)

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



CDI



23/02/2026



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. Elle offre des solutions de recrutement temporaires adaptées aux besoins spécifiques de ce secteur.



Le poste

Professionnel(le) de la viande, vous aimez le travail précis, les produits de qualité et la satisfaction client ? Intégrez une enseigne qui fait confiance à l'expertise de ses bouchers et valorise le métier au quotidien.

Au sein du rayon boucherie, vous intervenez sur l'ensemble des étapes de préparation et de vente, dans un environnement structuré où la qualité et la régularité sont essentielles.

Vos responsabilités :

Réaliser la découpe, le désossage et la préparation des viandes selon les standards de l'enseigne

Assurer l'approvisionnement du rayon et la présentation des produits en vitrine

Contrôler la qualité, la traçabilité et la fraîcheur des marchandises

Accueillir, conseiller et orienter les clients avec professionnalisme

Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité et de nettoyage du poste de travail

Contribuer au bon fonctionnement quotidien du rayon

Votre profil :

Diplôme en boucherie ou expérience confirmée en grande distribution ou artisanat

Bonne maîtrise des techniques de coupe et de préparation

Autonomie, sérieux et sens des responsabilités

Esprit d'équipe et goût du contact client

Volonté de s'inscrire durablement dans une entreprise structurée

Vous souhaitez exercer votre métier dans un cadre professionnel tout en conservant la technicité du geste ? Rejoignez une équipe engagée autour de la qualité et du service.



Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec une solide expérience et des compétences avérées dans le domaine. Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP.

En termes d'expérience, le candidat doit avoir 3 à 5 ans d'expérience professionnelle pertinente. Cette expérience est essentielle pour garantir la maîtrise des techniques de boucherie et assurer un service de qualité à notre clientèle.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant démontré une capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.