

Boucher (H/F)

62120 AIRE SUR LA LYS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 16/03/2026
 Durée : 1 mois

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une enseigne renommée de grande distribution, passionnée par la qualité et le service client, recherchant des talents pour renforcer son équipe dynamique.

Le poste

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE DE NOTRE CLIENT BOUCHER CHARCUTIER (H/F)

Votre passion, notre savoir-faire :

Vous aimez le travail bien fait, les beaux produits et le contact client ?

Vous souhaitez évoluer dans un environnement dynamique où votre savoir-faire est reconnu et valorisé ?

Vos missions au quotidien :

Sélectionner, préparer et valoriser les viandes et produits de charcuterie

Réaliser les opérations de découpe, désossage et transformation

Élaborer des préparations bouchères et spécialités maison

Garantir une présentation attractive et commerciale du rayon

Conseiller et fidéliser la clientèle grâce à votre expertise

Veiller au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Participer à la gestion des stocks et aux commandes

Le profil que nous recherchons :

CAP / BEP / BP Boucher ou Charcutier

Expérience en grande distribution ou en boucherie artisanale appréciée

Maîtrise des techniques de découpe et de transformation

Sens du commerce et du service client

Rigueur, dynamisme et esprit d'équipe

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 2 ans dans le domaine. Le candidat doit démontrer une expertise solide dans la découpe et la préparation des viandes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Une attention particulière à la qualité des produits et un excellent sens du service client sont également requis.