

Boucher (H/F)

59310 ORCHIES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 23/02/2026

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise reconnue comme un acteur majeur du bio dans son secteur, spécialisée dans les supermarchés, et située à Orchies.

Le poste

Nous recherchons un(e) boucher(ère) autonome pour rejoindre l'équipe de notre client dans le rayon boucherie en grande distribution. Vous êtes un(e) professionnel(le) expérimenté(e) de la viande, maîtrisant toutes les étapes de préparation et de mise en valeur des produits, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales :

Réceptionner et contrôler la qualité des carcasses et des pièces de viande. Assurer le désossage, la découpe, le parage et la préparation des produits. Réaliser les préparations bouchères (saucisses, brochettes, marinades, etc.). Mettre en place et assurer l'attractivité du rayon (présentation, étiquetage, rotation des produits). Conseiller et fidéliser la clientèle. Veiller au respect strict des normes d'hygiène (traçabilité, chaîne du froid, nettoyage du poste de travail). Gérer les stocks et anticiper les besoins en approvisionnement.

Profil recherché :

CAP/BEP Boucherie ou expérience significative sur un poste similaire. Maîtrise complète des techniques de découpe et de transformation. Autonomie, rigueur et sens de l'organisation. Bon relationnel et sens du service client. Connaissance des règles HACCP.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec les compétences et le niveau de professionnalisme suivants :

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP ou équivalent. Il est essentiel que le candidat possède une expérience de 2 ans dans le domaine de la boucherie. La maîtrise des techniques de découpe, de préparation et de présentation des viandes est indispensable. Nous valorisons également une grande attention aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.