

Boucher (H/F)

80000 AMIENS [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



02/03/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / Heure



L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise dynamique dans le secteur de la grande distribution, spécialisée en supermarchés, et recherche activement un boucher expérimenté pour enrichir leur équipe.



Le poste

Poste de Boucher (h/f)

Nous cherchons un(e) boucher(ère) expérimenté(e) pour rejoindre une équipe en grande distribution. Ce poste est une opportunité unique pour évoluer dans un environnement stimulant et stable.

Missions principales :

- Réceptionner et contrôler les marchandises (viandes sous vide, carcasses).
- Travailler la carcasse sous vide : désossage, découpe, parage et préparation des pièces de viande.
- Élaborer les produits bouchères (steaks, rôtis, brochettes, préparations maison).
- Assurer la mise en rayon attractive et le réassort du stand traditionnel.
- Conseiller et servir la clientèle avec professionnalisme.
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.
- Entretenir et nettoyer le matériel ainsi que l'espace de travail.

Profil recherché :

- Maîtrise du travail de la carcasse sous vide.
- Expérience en grande distribution ou en boucherie traditionnelle.
- Connaissance des différentes pièces de viande et techniques de découpe.

- Sens du commerce et du service client.
- Rigueur, autonomie et esprit d'équipe.
- Formation CAP/BEP Boucherie souhaitée.

Nous offrons :

- Un poste stable au sein d'une enseigne dynamique.
- Une rémunération attractive selon expérience.
- Début du contrat idéalement prévu le 2 mars 2026.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée en recrutement pour le secteur de la grande distribution. Postulez dès maintenant pour rejoindre une équipe où votre expertise sera valorisée !

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat avec un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Il est essentiel d'avoir une expérience professionnelle de 3ans dans le domaine. Les compétences clés comprennent la maîtrise des techniques de découpe, la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'une capacité à travailler en équipe. Le candidat idéal saura également démontrer un excellent service client et être capable de gérer les stocks efficacement.