

Boucher (H/F)

59286 ROOST WARENDIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 02/03/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une grande enseigne de distribution alimentaire qui se distingue par son expertise en boucherie, garantissant qualité et satisfaction client, tout en respectant les normes strictes d'hygiène et de sécurité.

Le poste

En tant que boucher, vous serez responsable de la préparation, de la découpe et de la mise en valeur des produits carnés, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous jouerez un rôle crucial dans la satisfaction et la fidélisation de notre clientèle.

Vos missions principales incluent :

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Réaliser les opérations de découpe, désossage, parage et préparation des viandes

Élaborer des préparations bouchères telles que brochettes, saucisses et marinades

Assurer la mise en rayon et la présentation attractive du stand

Conseiller et servir la clientèle avec professionnalisme

Veiller au respect strict des normes d'hygiène (HACCP) et de traçabilité

Gérer les stocks et participer aux commandes fournisseurs

Maintenir le poste de travail propre et organisé

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement spécialisée, engagée à offrir des opportunités de carrière enrichissantes.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) qui possède une formation de niveau BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expertise en découpe de viandes et la capacité de préparer divers produits carnés avec précision et attention aux détails.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est essentielle pour garantir la qualité et la sécurité des produits proposés aux clients. Le candidat doit également démontrer des compétences en service à la clientèle, en étant capable de conseiller et orienter les clients sur le choix des produits. La capacité à travailler en équipe tout en étant autonome dans ses tâches est primordiale. Le candidat doit être passionné par l'artisanat de la boucherie et montrer une volonté continue d'apprendre et de s'adapter aux nouvelles techniques et tendances du secteur.