

Boucher (H/F)

02110 BOHAIN EN VERMANDOIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 02/03/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise dynamique qui compte 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Vous êtes passionné par la boucherie et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Nous avons une opportunité pour vous !

Missions principales :

Au sein du rayon boucherie, vous serez responsable de la préparation, de la mise en valeur et de la vente des produits, tout en garantissant un service client de qualité.

Vos missions incluent :

Préparation & Production : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Réaliser les opérations de découpe, désossage, parage et préparation des viandes. Élaborer des préparations bouchères et assurer la traçabilité des produits en appliquant les règles HACCP.

Mise en rayon & Merchandising : Approvisionner le rayon boucherie, veiller à la présentation attractive des produits et mettre en avant les promotions.

Vente & Relation Client : Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle en proposant des produits adaptés à leurs besoins. Valoriser les offres promotionnelles.

Hygiène & Sécurité : Nettoyer et entretenir le matériel et l'espace de travail en respectant strictement les normes d'hygiène.

Cette offre est proposée par notre partenaire spécialisé dans le recrutement, garantissant un suivi personnalisé et professionnel.

Rejoignez-nous et contribuez à offrir une expérience de qualité à notre clientèle !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans dans ce domaine. Nous valorisons une expertise solide et une capacité à travailler de manière autonome. Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de découpe et une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité. Une attention particulière sera accordée à la qualité du service et à l'engagement envers la satisfaction client.