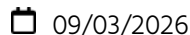


## Boucher (H/F)

59500 DOUAI [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



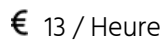
09/03/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise influente dans le secteur de la grande distribution.

### Le poste

Vous êtes passionné(e) par le travail des produits frais et le savoir-faire traditionnel ? Vous aimez le contact client et le travail en équipe ? Rejoignez une enseigne dynamique de la grande distribution et mettez votre talent au service de la qualité !

Vos missions

Au sein du rayon boucherie, vous serez en charge de :

La réception, la découpe et la préparation des viandes

La mise en valeur des produits en vitrine

La gestion des stocks et le respect des règles d'hygiène et de traçabilité

Le conseil et la fidélisation de la clientèle

L'entretien de votre poste de travail dans le respect des normes HACCP

Profil recherché

Titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou expérience significative sur un poste similaire

Maîtrise des techniques de découpe et de préparation

Sens du commerce et du service client

Rigueur, autonomie et esprit d'équipe

Dynamisme et goût du travail bien fait

### Le profil recherché

nous recherchons un candidat avec une expérience significative et des compétences solides dans le domaine. Le candidat doit avoir un niveau d'études correspondant à un BEP/CAP ou équivalent.

Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de minimum 2 ans dans le secteur. Une maîtrise des techniques de découpe, de préparation et de transformation des viandes est essentielle pour ce poste. La capacité à travailler en équipe, ainsi qu'un sens aigu du service client, sont des atouts majeurs pour réussir dans ce rôle. La passion pour le métier et le respect des normes d'hygiène et de sécurité sont également des critères importants.