

Boucher charcutier (H/F)

62112 CORBEHEM [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 16/03/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence située à Arras fait partie d'un vaste réseau comptant 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, totalisant 3550 collaborateurs.

Le poste

Dans le cadre du développement du rayon traditionnel, nous recherchons un(e) Boucher Charcutier (H/F) pour rejoindre l'équipe de notre client en grande distribution.

Véritable professionnel(le) des métiers de bouche, vous assurez la préparation, la transformation et la mise en valeur des produits carnés et de charcuterie, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales :

Réceptionner et contrôler la qualité des viandes et produits de charcuterie

Réaliser les opérations de découpe, désossage et préparation des viandes

Élaborer des préparations bouchères et charcutières (saucisses, pâtés, marinades, etc.)

Assurer la mise en rayon et la présentation attractive des produits

Conseiller et servir la clientèle avec professionnalisme

Veiller au respect strict des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire (HACCP)

Participer à la gestion des stocks et à la maîtrise des pertes

Profil recherché :

Titulaire d'un CAP/BEP/BP Boucherie ou Charcuterie

Une première expérience en grande distribution ou artisanat est appréciée

Maîtrise des techniques de découpe et de transformation

Sens du service client et bon relationnel

Rigueur, autonomie et esprit d'équipe

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher charcutier (h/f), nous recherchons un candidat doté d'un ensemble de compétences solides et d'une expérience pertinente. Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une base solide dans les techniques de boucherie et de charcuterie. En termes d'expérience professionnelle, nous recherchons un candidat ayant 3 ans d'expérience dans le domaine. Cette expérience doit inclure la maîtrise des techniques de découpe, la préparation de produits charcutiers, et une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.