

Boucher (H/F)

59182 MONTIGNY EN OSTREVENT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 16/03/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / An

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise spécialisée dans la boucherie-charcuterie en grande distribution, qui assure la préparation et la mise en valeur de produits frais, tout en garantissant la satisfaction des clients.

Le poste

En tant que Boucher-Charcutier en grande distribution, vous assurez la préparation, la transformation et la mise en valeur des produits tout en garantissant la qualité, la fraîcheur et la satisfaction de la clientèle.

Vos principales missions seront :

Réceptionner et contrôler les marchandises (qualité, traçabilité, respect de la chaîne du froid, DLC).

Réaliser les opérations de boucherie : découpe, désossage, parage et préparation des différentes pièces de viande.

Préparer et élaborer des produits de charcuterie : saucisses, brochettes, rôtis, produits marinés et préparations bouchères.

Mettre en place et approvisionner le rayon en assurant une présentation attractive et conforme aux règles de merchandising.

Conseiller et servir les clients en apportant votre expertise sur les produits, les modes de cuisson et les préparations.

Garantir la qualité et la fraîcheur des produits tout au long de la journée.

Appliquer strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (traçabilité, nettoyage du matériel, respect des procédures HACCP).

Participer à la gestion du rayon : rotation des produits, gestion des stocks, limitation de la démarque.

Entretenir votre espace de travail et le matériel (laboratoire, vitrines, équipements).

Missions complémentaires :

Participer aux préparations traiteur et charcutières proposées au rayon.

Contribuer à l'animation commerciale du rayon (opérations promotionnelles, mises en avant).

Travailler en collaboration avec l'équipe du rayon traditionnel afin de garantir un rayon attractif et bien approvisionné.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine est requise. Le candidat doit démontrer une maîtrise technique avancée et un souci du détail. Une capacité à travailler efficacement en équipe et une bonne compréhension des normes d'hygiène sont essentielles.