

Boucher (H/F)

59169 GOEULZIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 09/03/2026

 Durée : 3 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 spécialisée dans l'élevage porcin et la préparation de viandes de haute qualité, tout en mettant l'accent sur l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Le poste

Missions principales :

Découpe et préparation des viandes

Réaliser la découpe des carcasses et des pièces de viande (bœuf, porc, agneau, etc.).

Désosser, parer et portionner les différentes pièces selon les standards de la ferme.

Préparer les produits de boucherie : steaks, rôtis, côtes, émincés, brochettes, etc.

Effectuer la transformation simple (haché, saucisses, préparations bouchères).

Préparation des commandes :

Préparer les colis de viande pour la vente directe ou les commandes clients.

Peser, conditionner et étiqueter les produits dans le respect des normes en vigueur.

Adapter les découpes et préparations aux demandes spécifiques des clients.

Hygiène et sécurité alimentaire :

Appliquer strictement les règles d'hygiène et les normes HACCP.

Assurer le nettoyage et la désinfection du laboratoire et du matériel.

Veiller au respect de la chaîne du froid et à la bonne conservation des produits.

Gestion du poste de travail :

Organiser le travail de découpe et la préparation en fonction des volumes.

Gérer les stocks de produits et de consommables liés à la production.

Entretien et vérifier le matériel de découpe.

Participation à la vente directe :

Mettre en valeur les produits en vitrine ou dans l'espace de vente.

Conseiller les clients sur les morceaux, la préparation et la cuisson.

Contribuer à l'image de qualité et de proximité de la ferme.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec les compétences et le niveau de compétence requis suivants :

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est nécessaire pour ce poste. Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe et de préparation de viande, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Un sens aigu du service client et la capacité à travailler en équipe sont également essentiels pour réussir dans ce rôle.