

Boucher (H/F)

62290 NOEUX LES MINES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 23/03/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual, avec ses 600 agences et 3 550 collaborateurs, collabore avec des entreprises de distribution spécialisées dans la gestion des métiers de bouche.

Le poste

Nous recherchons un boucher (H/F) pour rejoindre l'équipe de notre client au sein du rayon boucherie en grande distribution.

Missions principales :

Réceptionner et contrôler la qualité des viandes.

Découper, désosser et préparer les différentes pièces de viande.

Réaliser les préparations bouchères (steaks hachés, brochettes, rôtis, etc.).

Assurer la présentation attractive des produits en vitrine.

Conseiller et servir les clients sur le choix et la préparation des viandes.

Veiller au respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Participer à la gestion des stocks et à la rotation des produits.

Profil recherché :

Formation en boucherie (CAP/BEP Boucher ou équivalent).

Expérience en boucherie traditionnelle ou en grande distribution appréciée.

Maîtrise des techniques de découpe et de préparation de la viande.

Sens du service client et bon relationnel.

Rigueur, autonomie et respect strict des normes d'hygiène.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat possédant des compétences et une expérience spécifiques dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude correspondant à un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une bonne maîtrise des techniques de base en boucherie. En termes d'expérience, le candidat doit justifier de 3ans d'expérience professionnelle, démontrant une capacité éprouvée à travailler efficacement dans un environnement dynamique.