

Boucher (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 31/03/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans l'élevage de porcins et la découpe de viandes, offrant des produits de qualité tout en respectant les normes d'hygiène strictes.

Le poste

Nous recherchons un(e) boucher(ère) passionné(e) pour rejoindre l'équipe de notre client au cœur de la boucherie artisanale. Vous mettrez en œuvre votre savoir-faire pour proposer des viandes de qualité et des préparations savoureuses à notre clientèle.

En tant que boucher(ère), vous réaliserez les différentes étapes de préparation de la viande : réception des carcasses, découpe, désossage, parage et mise en valeur des morceaux. Vous préparerez également des spécialités bouchères et des produits élaborés tels que des saucisses, brochettes, marinades et autres préparations maison afin de proposer une offre variée et gourmande.

Votre rôle sera essentiel pour garantir la qualité des produits. Vous veillerez à la traçabilité, à la fraîcheur, et au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. De plus, vous contribuerez à l'organisation et à l'entretien de l'atelier de préparation.

En contact direct avec les clients, vous partagerez votre expertise en les conseillant sur le choix des morceaux, les modes de cuisson et les idées de préparation, tout en participant à la mise en valeur du rayon.

Par votre rigueur, votre passion du produit et votre sens du service, vous contribuerez à faire vivre l'esprit d'une boucherie artisanale authentique, où la qualité et le conseil occupent une place essentielle.

Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder des compétences spécifiques et un niveau d'expérience significatif. Voici le profil recherché :

Compétences requises : Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe et de préparation des viandes, ainsi que posséder une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Niveau d'études : Un BEP/CAP ou équivalent est requis pour ce poste.

Expérience professionnelle : Une expérience de 2ans dans un poste similaire est indispensable pour garantir une exécution efficace des tâches.

Nous recherchons un professionnel engagé, capable de travailler de manière autonome tout en faisant preuve de rigueur et de précision.