

Boucher (H/F)

59193 ERQUINGHEM LYS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 06/04/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2150 / Mois

L'entreprise

L'entreprise cliente est un acteur majeur de la grande distribution, soutenue par l'agence Actual Experts Arras GD, avec un réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recrutons un Boucher pour notre client rayon boucherie. Ce poste en CDI commence le 6 avril 2026. Vous travaillerez à temps plein, soit 35 heures par semaine.

Missions principales :

Vous serez chargé de :

- Assurer la réception et le contrôle des carcasses et pièces de viande
- Réaliser les opérations de découpe, désossage et préparation des produits
- Mettre en valeur les produits en vitrine en respectant les règles de merchandising
- Conseiller et servir la clientèle avec un accueil de qualité
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment les normes HACCP
- Gérer les stocks, la traçabilité et limiter les pertes
- Participer à l'entretien du poste de travail et du matériel

Profil recherché :

Nous recherchons un candidat titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou équivalent, avec une expérience souhaitée en grande distribution ou artisanat. Vous devez maîtriser les techniques de découpe et connaître les produits carnés. Un sens du service client, un bon relationnel, de la rigueur, de l'autonomie et un esprit d'équipe sont essentiels.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents pour la grande distribution. Rejoignez-nous et mettez votre expertise au service de notre équipe !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine. Les compétences clés incluent la maîtrise des techniques de découpe, la connaissance approfondie des différentes pièces de viande, et la capacité à assurer un service de qualité à la clientèle. Une attention particulière aux détails et au respect des normes de sécurité et d'hygiène est essentielle.