

## Boucher (H/F)

62640 MONTIGNY EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 30/03/2026

 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 un acteur majeur de la grande distribution, employant entre 10 et 249 personnes, et spécialisé dans les supermarchés.

### Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F) Grande Distribution

Nous recrutons pour une grande surface. Vous aurez l'opportunité de mettre vos compétences au service de notre rayon boucherie. Ce poste vous offre la chance de vous épanouir dans un environnement dynamique et convivial.

Description du poste :

En tant que boucher, vous serez responsable de la préparation, transformation et présentation des produits carnés. Vous jouerez un rôle clé dans la satisfaction de notre clientèle, grâce à la qualité de votre travail et à vos conseils avisés.

Missions principales :

Réception, contrôle et stockage des produits

Opérations de découpe, désossage, parage et préparation des viandes

Mise en valeur des produits en vitrine

Réapprovisionnement du rayon

Conseil et service à la clientèle

Application stricte des normes d'hygiène (HACCP) et de traçabilité

Entretien du poste de travail et du matériel

Profil recherché :

Nous recherchons un candidat possédant un CAP/BEP Boucherie ou une expérience équivalente. Vous devez maîtriser les techniques de découpe et de préparation des viandes, avoir le sens du commerce et du service client, et faire preuve de rigueur et d'organisation.

Ce poste est proposé par notre agence, dédiée à vous offrir des opportunités professionnelles enrichissantes. Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe ambitieuse et passionnée.

## **Le profil recherché**

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de formation approprié.

Le candidat idéal doit avoir un BEP/CAP ou équivalent. Ce niveau de formation est essentiel pour garantir une compréhension approfondie des techniques de boucherie et des normes de sécurité alimentaire.

Il est important que le candidat démontre une expertise notable dans la découpe et la préparation des viandes, ainsi qu'une capacité à gérer efficacement les commandes des clients.

La précision, l'attention aux détails, et la passion pour le métier sont des qualités indispensables pour réussir dans ce rôle.