

Boucher (H/F)

59286 ROOST WARENDIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 30/03/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la grande distribution, où un boucher expert assure la qualité et la présentation des produits carnés, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Votre mission :

Dans le cadre d'un renfort d'équipe, nous recherchons un(e) Boucher-Charcutier capable d'intervenir rapidement au sein d'un rayon traditionnel en grande distribution. Vous apportez votre savoir-faire technique et contribuez à offrir des produits de qualité aux clients.

Ce que vous ferez :

Assurer la réception et le contrôle des viandes dans le respect des normes en vigueur

Réaliser les découpes, préparations et transformations des produits carnés

Préparer des spécialités bouchères et charcutières (brochettes, rôtis, saucisses, marinades)

Mettre en place un rayon attractif et garantir son bon approvisionnement

Accueillir et conseiller les clients avec professionnalisme

Veiller à la fraîcheur, à la qualité et à la traçabilité des produits

Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Participer à la gestion quotidienne du rayon (stocks, rotation, entretien)

Votre profil :

Expérience significative en boucherie/charcuterie

Bonne maîtrise des techniques de découpe

Sens du service client et esprit commerçant

Réactivité, autonomie et efficacité

Respect rigoureux des normes d'hygiène

Les + de la mission :

Prise de poste rapide

Mission dynamique au sein d'une équipe professionnelle

Possibilité de prolongation selon activité

Expérience valorisante en grande distribution

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder des compétences solides en découpe de viande, gestion des stocks et entretien des équipements de boucherie. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est essentielle.

Le candidat doit avoir un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. Une expérience professionnelle dans un environnement similaire sera un atout considérable.

Nous valorisons particulièrement les compétences en service client et la capacité à travailler efficacement en équipe.