

Boucher (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 13/04/2026

 Durée : 3 semaines

 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, comptant entre 10 et 249 employés et opérant dans le secteur des hypermarchés.

Le poste

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique. En tant qu'acteur clé du rayon traditionnel, vous participerez activement à la satisfaction et à la fidélisation de notre clientèle.

Vos principales missions incluent :

- Préparer et transformer les produits carnés : désossage, découpe, parage et élaboration de préparations bouchères (brochettes, marinades, saucisses, etc.).
- Garantir la qualité et la fraîcheur des produits, en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Mettre en valeur le rayon grâce à une présentation attractive, un réassort régulier et une gestion efficace des stocks.
- Conseiller et fidéliser la clientèle en partageant votre expertise sur les produits, les modes de cuisson et les recettes.
- Participer à la gestion des commandes et à la réception des marchandises.
- Veiller à la traçabilité des produits et au respect des procédures internes.
- Travailler en équipe pour assurer le bon fonctionnement du rayon et atteindre les objectifs commerciaux.

Pourquoi nous rejoindre ? Profitez d'un environnement dynamique au cœur de la relation client, de produits de qualité et d'un savoir-faire valorisé. Rejoignez une équipe conviviale et passionnée.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement spécialisée, qui valorise l'engagement et le professionnalisme de ses collaborateurs.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau d'étude approprié.

Le candidat doit avoir un BEP/CAP ou équivalent. Cette formation est essentielle pour assurer une bonne maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.

Le candidat doit démontrer une expertise en techniques de boucherie, avec une attention particulière aux normes d'hygiène et de sécurité. Une expérience antérieure dans un environnement similaire serait un atout considérable.

Nous valorisons également des compétences en service à la clientèle, permettant d'offrir une expérience d'achat exceptionnelle aux clients. Le candidat doit être capable de travailler efficacement en équipe tout en gérant les tâches de manière autonome.