

## Boucher (H/F)

27600 Gaillon [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/04/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22000 / An

### L'entreprise

Notre client est un acteur majeur dans le domaine de la grande distribution, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires pour satisfaire les besoins quotidiens des consommateurs.

### Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD recherche pour l'un de ses clients un(e) Boucher (H/F) à Gaillon dans le (27).

Vous rejoindrez une équipe dynamique et accueillant. En collaboration direct avec le Chef Boucher, vous serez en charge de :

- Conseiller et accueillir la clientèle tout en les conseillant sur les choix de produits de boucherie en fonction de leurs besoins et répondre à leurs attentes avec enthousiasme.
- Assurer la vente des viandes et produits associés en mettant en valeur leur qualité et leur fraîcheur, particulièrement pendant les repas festifs.
- Préparer, découper et conditionner les morceaux de viande pour les clients en veillant à une présentation soignée en vitrine ou en rayon.
- Organiser et approvisionner le rayon, veiller à la bonne présentation des produits et à leur réapprovisionnement, surtout lors des périodes d'affluence.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité des produits proposés.
- Offrir un service de qualité en répondant aux attentes des clients, en leur offrant des conseils sur la cuisson, la préparation des viandes afin de créer une relation durable .

Cette liste n'est pas exhaustive et peut évoluer en fonction des demandes et besoins futurs.

### Le profil recherché

Si vous êtes de nature consciencieuse et sérieuse, vous êtes habile et avez un bon relationnel client, alors ne tardez plus, vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP en Boucherie ou justifiant d'une expérience significative dans ce métier  
Vous l'êtes à l'aise sur la gestion et la tenue d'un rayon traditionnel  
Vous maîtrisez les techniques et ventes et de préparation de la viande  
Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !