


Boucher (H/F)

62123 BEAUMETZ LES LOGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 13/04/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise spécialisée dans la gestion d'un supermarché, reconnue pour son expertise en boucherie et son engagement envers la qualité et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné et motivé pour rejoindre notre équipe à Beaumetz les Loges (62123).

Vos missions principales incluront :

Réceptionner et contrôler la qualité des viandes et produits.

Assurer le stockage des marchandises dans le respect de la chaîne du froid.

Découper, désosser et préparer les pièces de viande.

Réaliser des préparations bouchères telles que saucisses, brochettes, et marinades.

Mettre en valeur les produits en vitrine avec une présentation attractive.

Accueillir, conseiller et servir la clientèle.

Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Nettoyer et entretenir le matériel ainsi que l'espace de travail.

Missions complémentaires :

Gérer les stocks et participer aux commandes.

Limiter les pertes et optimiser la gestion des produits.

Participer aux opérations commerciales.

Encaisser les clients (selon l'organisation).

Former ou accompagner les apprentis.

Objectifs du poste :

Assurer la satisfaction client grâce à un service de qualité.

Garantir la fraîcheur et la qualité des produits proposés.

Contribuer au développement du chiffre d'affaires du rayon.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et une ambiance de travail dynamique !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'études de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 3ans dans le domaine.

Les compétences requises incluent une maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'une capacité à travailler en équipe tout en étant autonome.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant une attention au détail et une passion pour le métier de boucher.