


## Boucher (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 16/04/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la boucherie au sein des supermarchés, garantissant la qualité et la satisfaction des clients, tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité.

### Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) pour rejoindre une équipe dynamique. En tant que professionnel de la grande distribution, vous serez en charge de la préparation, de la transformation et de la mise en valeur des produits carnés, garantissant leur qualité et leur fraîcheur.

Vos missions principales incluent :

- Préparation des viandes : Découpe, désossage et préparation des pièces de viande (bœuf, veau, porc, volaille).
- Mise en rayon : Présentation attractive des produits en vitrine, en respectant les règles de merchandising.
- Conseil client : Accueillir et conseiller sur les morceaux, modes de cuisson et quantités.
- Gestion des stocks : Réception, contrôle de qualité, rotation des produits et gestion des commandes.
- Hygiène et sécurité : Application stricte des règles HACCP et entretien des équipements.
- Valorisation des produits : Élaboration de préparations bouchères comme marinades et brochettes.

Profil recherché : Formation CAP/BEP Boucherie ou expérience significative, maîtrise des techniques de découpe, sens du service client, rigueur et esprit d'équipe.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée en recrutement dans le secteur de la grande distribution. Rejoignez-nous pour faire partie d'une équipe engagée et professionnelle !

### Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise élevé. Le candidat idéal doit posséder une expertise en découpe de viandes et une compréhension approfondie des techniques de préparation. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité et la présentation des produits.

Le candidat doit également avoir une capacité démontrée à gérer les stocks de manière efficace, tout en maintenant une hygiène irréprochable dans le respect des normes de sécurité alimentaire. Une expérience préalable dans un environnement similaire sera fortement valorisée.

Enfin, un bon sens du service client est crucial pour interagir positivement avec la clientèle et répondre à leurs besoins de manière professionnelle. La capacité à travailler en équipe tout en étant autonome est également recherchée.