



## Boucher (H/F)


62217 ACHICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 20/04/2026

 Durée : 1 semaine

 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, offrant des produits de qualité et un service client exemplaire dans le domaine de la boucherie, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Vos missions principales incluent :

- Réceptionner, contrôler et stocker les viandes selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Découper, désosser et préparer les différentes pièces de viande.
- Mettre en valeur les produits en vitrine avec une présentation attractive.
- Conseiller et servir la clientèle, en partageant des informations sur les produits et les recettes.
- Assurer la traçabilité des produits et veiller au respect de la chaîne du froid.
- Gérer les stocks, passer les commandes et limiter les pertes.
- Maintenir un espace de travail propre en respectant les règles d'hygiène strictes.
- Participer aux opérations commerciales comme les promotions et animations en magasin.

Ce poste est une belle opportunité pour ceux qui souhaitent évoluer dans un environnement stimulant et professionnel. Ne manquez pas cette chance de mettre vos compétences en valeur!

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder des compétences solides en découpe et préparation de viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des techniques de conservation et de présentation des produits carnés.

Le candidat doit être capable de travailler efficacement en équipe tout en assurant un haut niveau de qualité et de service à la clientèle. Une attention particulière aux détails et à l'hygiène est essentielle dans ce rôle.

Le niveau d'étude requis pour ce poste est un BEP/CAP ou équivalent. Cette formation garantit que le candidat possède les compétences techniques nécessaires pour exceller dans le métier de boucher.

En outre, le candidat doit démontrer une capacité à s'adapter aux besoins changeants du marché et à innover dans la présentation et la mise en valeur des produits.