

Bouc (H/F)

62700 BRUAY LA BUISSIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 04/05/2026

 Durée : 2 mois

 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 le secteur des supermarchés, où la passion et le sens du service sont essentiels pour offrir des produits de qualité et une expérience client exceptionnelle.

Le poste

Votre mission : faire vivre un rayon de qualité et de confiance

Au programme :

Maîtriser votre art : découpe, désossage, parage des viandes et préparation de spécialités charcutières

Créer de l'envie : un rayon toujours attractif, bien garni et commerçant

Être au cœur de la relation client : accueil, conseils personnalisés, partage d'astuces et fidélisation

Piloter les produits : réception, contrôle, gestion des stocks et limitation des pertes

Travailler dans les règles de l'art : respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Assurer un environnement irréprochable : entretien du matériel et du poste de travail

Ce que nous vous proposons :

Un poste polyvalent et valorisant

Une ambiance d'équipe conviviale

Une opportunité de mettre pleinement en avant votre savoir-faire

Votre profil fait la différence :

Passion du métier, rigueur, sens du service et goût du travail bien fait.

Le profil recherché

Profil du Candidat pour le Poste de Boucher Charcutier (H/F)

Nous recherchons un candidat doté d'une solide expérience dans le domaine de la boucherie et de la charcuterie. Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude correspondant à un BEP/CAP ou équivalent. Cette formation est essentielle pour garantir la maîtrise des techniques requises dans ce métier.

En plus de la formation, une expérience professionnelle de 2 ans est indispensable. Cette expérience permettra au candidat de gérer efficacement les tâches quotidiennes et d'apporter une expertise précieuse à notre équipe.