

## Boucher (H/F)


59194 RACHES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 04/05/2026

 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 préparation et la vente de produits carnés, respectant les normes d'hygiène et de qualité, et employant entre 10 et 249 personnes.

### Le poste

Boucher (h/f)

Nous recherchons un(e) Boucher(e) passionné(e). Vous serez un acteur clé dans la préparation, la transformation et la commercialisation de nos produits carnés, tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène les plus strictes.

Missions principales :

En collaboration avec le responsable de rayon, vos missions incluront :

- La préparation des viandes: désossage, découpe, parage et élaboration des pièces selon les techniques professionnelles.
- La fabrication de produits élaborés: préparation de spécialités bouchères telles que saucisses et marinades.
- La mise en rayon et valorisation des produits : présentation attrayante et mise en avant des opérations commerciales.
- La relation client : accueil, conseil et fidélisation.
- Le respect des normes d'hygiène : application des procédures HACCP et contrôle des DLC.
- La gestion du rayon : réception des marchandises, suivi des stocks et participation aux inventaires.
- L'entretien du poste de travail : nettoyage et désinfection du matériel et des locaux.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou équivalent, avec idéalement une première expérience en grande distribution ou artisanat. Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre sens du service client et votre maîtrise des techniques de découpe.

Conditions :

- Contrat : CDI

- Temps de travail : Temps plein (35 heures/semaine)

Cette offre est publiée par notre agence spécialisée en recrutement, dédiée à vous accompagner dans votre parcours professionnel.

### **Le profil recherché**

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat doté d'une solide expérience et d'un niveau d'études adéquat.

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'études correspondant à un BEP/CAP ou équivalent.

En termes d'expérience, nous exigeons une expérience professionnelle de 3 ans en tant que boucher. Cette expérience est essentielle pour garantir la qualité et l'expertise requises pour ce poste.

Nous mettons l'accent sur l'importance de ces qualifications pour assurer un service de haute qualité à nos clients.