

Boucher (H/F)


59114 TERDEGHEM [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 collabore avec une entreprise spécialisée dans la boucherie au sein de supermarchés, assurant préparation et mise en valeur de produits carnés, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous vous proposons une opportunité passionnante au sein du rayon boucherie d'un magasin de grande distribution. En tant que boucher, vous jouerez un rôle clé dans la préparation, transformation et mise en valeur des produits carnés, tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales :

Votre mission inclura la réception, contrôle et stockage des marchandises et la réalisation d'opérations de découpe, désossage et parage. Vous serez également responsable de l'élaboration de préparations bouchères telles que saucisses et brochettes, ainsi que de la mise en rayon et présentation attractive des produits.

Vous veillerez à la rotation des produits et au respect de la chaîne du froid, tout en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène (HACCP). Vous serez amené(e) à conseiller et servir la clientèle, tout en participant à la gestion des stocks et à la commande des produits.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne avec un CAP/BEP Boucherie dans un poste similaire. Vous devez maîtriser les techniques de découpe et connaître les différents morceaux de viande. Un sens du commerce et du service client est essentiel, ainsi que de la rigueur, autonomie et un bon esprit d'équipe. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité est primordial.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder un BEP/CAP.

En termes d'expérience, le candidat doit justifier de 3 ans d'expérience dans le domaine. Cette expérience est essentielle pour maîtriser les compétences techniques et opérationnelles requises pour ce poste.

Les compétences recherchées incluent la découpe et la préparation de viandes, le respect des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi qu'une capacité à conseiller la clientèle. Une attention particulière est portée à la précision et à l'efficacité du travail.

Un candidat doté d'une excellente connaissance des produits carnés et capable de travailler en équipe sera fortement apprécié. La passion pour le métier et le souci du détail sont des qualités indispensables pour réussir dans ce poste.