

# Boucher charcutier (H/F)

62790 LEFOREST [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 04/05/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

## L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est un acteur majeur de la grande distribution, spécialisé dans le secteur de la boucherie et de la charcuterie, qui valorise la qualité et l'hygiène de ses produits tout en offrant un environnement de travail dynamique.

## Le poste

Au sein du rayon boucherie/charcuterie, vous participez à la préparation, la transformation et la mise en valeur des produits, dans le respect des normes d'hygiène, de qualité et des objectifs commerciaux du magasin.

Vos missions principales :

Réaliser la découpe et la préparation des viandes (désossage, parage, découpe, portionnage)

Élaborer des préparations bouchères et charcutières (saucisses, brochettes, marinades, produits transformés)

Assurer la mise en barquettes, l'emballage et l'étiquetage des produits (poids, prix, DLC, traçabilité)

Mettre en rayon les produits en libre-service ou approvisionner le rayon traditionnel selon l'organisation

Veiller à la bonne présentation du rayon (facing, attractivité, propreté)

Appliquer la rotation des stocks (FIFO) et garantir la disponibilité des produits

Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits, retirer les produits non conformes

Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (chaîne du froid, nettoyage, désinfection)

Entretien du matériel et des équipements (scies, hachoirs, trancheuses, plans de travail)

Participer à la gestion des stocks, aux commandes et aux inventaires

Profil recherché :

Formation en boucherie/charcuterie (CAP/BEP ou équivalent) ou expérience significative

Bonne maîtrise des techniques de découpe et de transformation

Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Rigueur, organisation et sens du produit

Capacité à travailler en équipe et en environnement dynamique

## Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher charcutier (h/f). Le candidat idéal devra posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de formation approprié.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de boucherie et de charcuterie.
- Capacité à gérer les stocks et à respecter les normes d'hygiène.
- Compétences en service client et communication.

Niveau de formation :

Le candidat doit être titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent.

Cette position nécessite un professionnel capable de travailler de manière autonome tout en collaborant efficacement avec une équipe.