

Boucher(e) (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 11/05/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual présente une entreprise spécialisée dans la grande distribution, responsable de la préparation et de la mise en valeur des produits carnés, respectant rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher pour rejoindre l'équipe de notre client en grande distribution. Vous serez en charge de la préparation, transformation et mise en valeur des produits carnés tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos missions incluront :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Réaliser les opérations de découpe, désossage et préparation des viandes.
- Élaborer des préparations bouchères comme saucisses, brochettes, et marinades.
- Assurer une présentation attractive du rayon.
- Conseiller et servir la clientèle avec des informations sur les produits et modes de cuisson.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire selon les normes HACCP.
- Participer à la gestion des stocks et à la lutte contre la démarque.
- Nettoyer et entretenir le matériel et l'espace de travail.

Rejoignez-nous pour faire partie d'une équipe dynamique et passionnée !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder des compétences et une expertise spécifiques au métier de boucher.

Le candidat doit posséder un BEP/CAP ou équivalent, garantissant ainsi une connaissance approfondie des techniques de boucherie.

Il est essentiel que le candidat ait une bonne compréhension des normes de sécurité et d'hygiène, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe.

La maîtrise de la découpe des viandes et la connaissance des différentes pièces sont des compétences clés pour ce poste.