

Boucher (H/F)

93190 Livry Gargan [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 18/05/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ACTUAL EXPERTS GD Paris, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire. Pour répondre à une demande soutenue, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un BOUCHER (H/F) pour l'un de ses clients, un acteur majeur de la grande distribution situé dans le 93.

Vos missions :

Respect des normes de qualité et d'hygiène : Assurer la conformité aux normes strictes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire, en mettant une attention particulière à la gestion des produits périssables.

Découpe et préparation des viandes : Réaliser la découpe de carcasses de viande variées pour répondre aux besoins des clients, avec une précision optimale et en respectant les techniques adaptées.

Préparation des morceaux de viande pour le rayon : Découper et préparer les morceaux de viande à partir de carcasses entières, en fonction des commandes et des attentes des clients, en veillant à la présentation et à la qualité des produits.

Mise en place et gestion du rayon : Veiller à la présentation soignée et à la fraîcheur des produits dans le rayon, pour garantir une offre attrayante et soignée de viandes fraîches.

Préparation des commandes spéciales : Gérer et préparer les commandes spécifiques des clients, comme des pièces de viande découpées sur mesure, des viandes farcies, des rôtis personnalisés ou des plateaux de viande pour des événements.

Satisfaction et fidélisation de la clientèle : Accueillir les clients avec professionnalisme, les conseiller sur les produits adaptés à leurs besoins, et veiller à leur satisfaction pour encourager leur fidélité.

Le profil recherché

Si vous êtes de nature consciencieuse et sérieuse, vous êtes habile et avez un bon relationnel client, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Passionné par la boucherie : Vous êtes un professionnel passionné par la découpe et la préparation des viandes de qualité à partir de carcasses entières.

Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de découpe, de préparation et de présentation des viandes, et vous êtes capable d'adapter vos méthodes aux produits spécifiques à préparer.

Rigoureux et attentif à la qualité : Vous veillez à la fraîcheur et à la présentation des produits, en vous assurant que chaque morceau de viande est découpé selon les standards de qualité les plus élevés.

Bon relationnel et sens du service : Vous aimez le contact avec la clientèle, êtes capable de répondre à leurs besoins spécifiques et de leur offrir un service personnalisé.

Expérience en grande distribution : Vous avez une expérience confirmée en tant que boucher, particulièrement dans le secteur de la grande distribution, et vous avez une maîtrise parfaite de la découpe de carcasses.

Dynamique et flexible : Vous êtes disponible pour travailler en horaires décalés, y compris les week-ends, pour répondre aux besoins accrus de la clientèle.

Rejoignez-nous pour participer à la réussite de l'activité boucherie carcasse au sein d'un acteur clé du secteur de la grande distribution !

Si vous êtes un boucher passionné, précis et soucieux des besoins de vos clients, cette opportunité est faite pour vous !