



Boucher (H/F)

62000 ARRAS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 18/05/2026

 Durée : 35 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une enseigne renommée de grande distribution spécialisée dans le secteur des hypermarchés, où l'expertise en boucherie joue un rôle clé dans la satisfaction client.

Le poste

Titre du poste : Boucher (h/f)

Rejoignez une équipe dynamique au sein du rayon boucherie d'une grande enseigne de distribution à Arras. Vous aurez l'opportunité de mettre en valeur votre expertise en boucherie et de contribuer à la satisfaction de notre clientèle grâce à votre sens du service.

Missions principales :

Préparez, transformez et présentez les produits carnés en garantissant leur qualité et fraîcheur. Gérez les stocks, limitez les pertes et assurez une présentation attractive des produits. Respectez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP) et conseillez notre clientèle avec votre sens du commerce.

Profil recherché :

Nous recherchons un professionnel titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou d'une expérience équivalente. Vous maîtrisez les techniques de découpe et avez une bonne connaissance des produits carnés. Vous êtes rigoureux, organisé, et avez un excellent relationnel client. Votre capacité à travailler en équipe et en environnement dynamique est un atout majeur.

Temps de travail : 35 heures/semaine

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de professionnels de la boucherie, engagée à vous offrir un environnement de travail stimulant et valorisant.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences spécifiques et un niveau d'étude requis.

Le candidat idéal doit avoir un BEP/CAP, ce qui est essentiel pour exercer ce métier avec efficacité.

Nous recherchons une personne avec une forte capacité à travailler en équipe et qui possède une excellente habileté manuelle. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité est également indispensable.

Une expérience en découpe de viande et en préparation de produits carnés sera fortement appréciée.