

Boucher (H/F)

59193 ERQUINGHEM LYS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/06/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise de distribution renommée, spécialisée dans la préparation et la vente de produits frais, assurant un service client de qualité et respectant des normes strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) par son métier pour rejoindre l'équipe de notre client à Erquinghem-Lys.

Au sein du rayon boucherie, vous serez chargé(e) de la préparation et de la commercialisation des produits, en assurant la satisfaction client et le respect des normes en vigueur. Vous effectuerez la découpe, le désossage et la préparation des viandes, tout en mettant en valeur les produits en vitrine.

Vous veillerez à l'attractivité du rayon tout au long de la journée, en accueillant et conseillant les clients. Vous contrôlerez la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous participerez également à la gestion des stocks, des commandes et des inventaires.

Profil recherché :

Vous disposez d'une formation en boucherie (CAP/BEP ou équivalent) ou d'une expérience réussie sur un poste similaire. Vous maîtrisez les techniques de découpe et êtes reconnu(e) pour votre rigueur, dynamisme et sens du commerce. Vous appréciez le travail en équipe et le contact avec la clientèle.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) nécessite un candidat possédant un ensemble de compétences spécialisées et un niveau d'études adéquat. Le candidat idéal doit avoir obtenu un BEP/CAP ou équivalent. Cette qualification est essentielle pour assurer la maîtrise des techniques de boucherie et garantir la qualité du service.

Le candidat doit démontrer une expertise dans la découpe et le traitement des viandes, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails et un souci constant de la satisfaction du client sont également requis pour ce rôle.