


Boucher (H/F)


59552 LAMBRES LEZ DOUAI [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

Découvrez une entreprise engagée dans la mise en valeur des produits de qualité et le savoir-faire traditionnel, active dans le secteur des supermarchés, avec une équipe dynamique et conviviale.

Le poste

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) passionné(e) pour rejoindre une équipe dynamique à Lambres Lez Douai. Si vous êtes animé(e) par le savoir-faire traditionnel et les produits de qualité, cette offre est faite pour vous !

Vos missions :

En tant que véritable professionnel(le) du rayon, vous aurez pour rôle de :

- Préparer, découper et désosser les différentes pièces de viande.
- Assurer une présentation attractive du rayon pour séduire notre clientèle.
- Accueillir et conseiller les clients avec votre sens du service exceptionnel.
- Garantir la qualité et la traçabilité des produits.
- Veiller à l'approvisionnement régulier du rayon.
- Participer aux opérations commerciales pour booster les ventes.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Maintenir un espace de travail propre et organisé.

Profil recherché :

Vous êtes passionné(e) par le métier de boucher et maîtrisez les techniques de découpe. Vous avez le goût du commerce et appréciez la relation client. Dynamique et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe. Une formation en boucherie ou une expérience similaire est souhaitée.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit démontrer des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis dans ce domaine.

Le candidat doit posséder un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une formation adéquate pour les tâches à accomplir.

Il est essentiel que le candidat ait une expertise en techniques de découpe et de préparation de la viande, avec un souci constant de la qualité et de la fraîcheur des produits.

Une attention particulière est accordée à la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, afin de respecter les standards les plus élevés du secteur.

La capacité à conseiller et servir la clientèle avec professionnalisme est également un atout majeur pour ce poste.