



Boucher charcutier (H/F)

62223 STE CATHERINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 25/05/2026

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est spécialisée dans la boucherie et la charcuterie au sein d'un supermarché, offrant des produits de qualité grâce à une équipe dynamique et passionnée.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique et mettez votre savoir-faire au service de produits de qualité ! Nous recherchons un(e) Boucher(ère) / Charcutier(ère) passionné(e), orienté(e) satisfaction client pour développer notre rayon traditionnel.

Votre rôle : Offrir aux clients un rayon attractif et parfaitement approvisionné. Grâce à votre maîtrise des produits, vous serez un véritable ambassadeur de la qualité et du commerce de proximité.

Vos missions :

Préparer, transformer et valoriser les produits de boucherie et de charcuterie. Réaliser les opérations de découpe, désossage, tranchage et préparation. Mettre en rayon les produits avec une présentation soignée. Conseiller les clients grâce à votre expertise. Garantir la fraîcheur et la traçabilité des produits. Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Participer à la gestion des stocks et à la bonne rotation des produits. Assurer l'entretien du matériel et la propreté du poste de travail. Contribuer à la performance du rayon par votre dynamisme.

Profil recherché : Vous êtes titulaire d'une formation en boucherie/charcuterie ou disposez d'une expérience significative dans ce domaine. Vous aimez le contact avec la clientèle et êtes reconnu(e) pour votre professionnalisme, votre organisation et votre esprit d'équipe. Votre passion du métier et votre sens du commerce font la différence.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher charcutier (h/f), nous recherchons un candidat possédant un BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 3ans dans le domaine est requise.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise dans la découpe et la transformation des viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des techniques de charcuterie. La capacité à gérer les stocks, tout en maintenant des normes élevées d'hygiène et de sécurité, est essentielle.

Une attention particulière aux détails, ainsi qu'une passion pour la qualité et la satisfaction client, sont des atouts majeurs pour ce rôle.