


Boucher (H/F)

59190 HAZEBROUCK [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 08/06/2026

 Durée : 35 heures

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual présente une entreprise spécialisée dans la boucherie et charcuterie, active dans la grande distribution, et reconnue pour son dynamisme et son engagement envers la qualité des produits frais.

Le poste

Boucher/Charcutier (H/F) en grande distribution

Rejoignez une équipe passionnée et dynamique à Hazebrouck. Vous êtes motivé(e) par les produits frais et le contact client ? Vous valorisez le travail de qualité et le conseil personnalisé ? Cette opportunité est faite pour vous !

Missions principales :

Préparez, découpez et valorisez les produits tout en respectant les règles d'hygiène et de qualité. Accueillez et conseillez la clientèle avec expertise et sens du service. Maintenez un rayon attrayant et commerçant, tout en gérant les stocks et commandes.

Profil recherché :

Expérience en boucherie, charcuterie ou métiers de bouche requise. À l'aise avec la vente et le conseil client, vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme et votre esprit d'équipe. Une expérience en grande distribution serait un atout.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 2 ans est requise pour ce poste.

Le candidat doit maîtriser les compétences essentielles du métier de boucher, telles que la découpe de viande, la préparation de produits carnés et la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La capacité à travailler en équipe ainsi qu'une excellente relation clientèle sont des atouts importants pour réussir dans ce rôle.