


Boucher charcutier (H/F)

62440 HARNES [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

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise dynamique spécialisée dans les métiers de bouche, offrant un environnement professionnel et chaleureux pour des passionnés de boucherie et charcuterie.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recherchons un(e) Boucher Charcutier passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique et conviviale. Vous serez un(e) véritable professionnel(le) des métiers de bouche, participant à la préparation, transformation et valorisation de produits de qualité tout en garantissant un accueil client irréprochable.

Vos missions :

Réaliser les opérations de découpe, désossage et préparation des viandes.

Élaborer et préparer les produits de charcuterie selon les recettes et les normes en vigueur.

Assurer la présentation attractive du rayon et veiller à son approvisionnement.

Conseiller et fidéliser la clientèle grâce à votre expertise et votre sens du service.

Respecter strictement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Participer à la gestion des stocks et à la réception des marchandises.

Profil recherché :

Formation en boucherie/charcuterie ou expérience significative sur un poste similaire.

Maîtrise des techniques de découpe et de préparation.

Sens du commerce, esprit d'équipe et goût du travail bien fait.

Dynamisme, rigueur et autonomie.

Passion pour les produits de qualité et le savoir-faire artisanal.

Ce qui vous attend :

Un environnement de travail professionnel et chaleureux.

Une équipe engagée et bienveillante.

Des produits de qualité et un vrai savoir-faire métier.

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder un BEP/CAP. Une expérience professionnelle de 3 ans est requise pour ce poste.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise solide dans la découpe de la viande, la préparation des produits carnés, et la gestion des commandes. Une attention particulière doit être accordée à la qualité et à la présentation des produits. La capacité à travailler en équipe et à maintenir un haut niveau de service client est également essentielle.