

Boucher (H/F)

62680 MERICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 22/06/2026

 Durée : 3 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 spécialisée dans la vente de produits carnés au sein d'un supermarché, où l'accent est mis sur le service client et le respect des normes d'hygiène, soutenue par un réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste de Boucher (H/F) à pourvoir à Méricourt!

Rejoignez un magasin dynamique et reconnu dans la grande distribution, qui valorise le savoir-faire traditionnel, la qualité des produits et la proximité avec les clients. Au sein d'un rayon Boucherie traditionnel et libre-service, épanouissez-vous dans un environnement stimulant.

Vos missions :

Sous la responsabilité du Chef de Rayon, vous serez le garant de la qualité des produits carnés et de la satisfaction de la clientèle :

Préparation et Découpe : Assurez le désossage, le parage, le ficelage et la découpe des différentes carcasses et pièces de viande (bœuf, veau, porc, agneau, volaille).

Transformation et Élaboration : Préparez les produits élaborés (rôtis sans os, brochettes, spécialités bouchères) pour dynamiser l'offre du rayon.

Mise en rayon et Théâtralisation : Approvisionnez et mettez en valeur le rayon traditionnel et libre-service, en veillant à la fraîcheur, à l'étiquetage et à la rotation des stocks.

Conseil et Vente : Accueillez la clientèle, conseillez sur le choix des morceaux, les modes de cuisson et fidélisez les clients par votre professionnalisme.

Gestion des commandes : Participez au suivi des stocks, à la préparation des commandes et à la réception des marchandises.

Hygiène et Traçabilité : Appliquez rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP), le nettoyage du laboratoire et des outils, ainsi que le suivi de la traçabilité des produits.

Votre profil :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP ou BP en Boucherie. Une première expérience réussie en boucherie artisanale ou en grande distribution est indispensable.

Savoir-faire : Maîtrise des techniques de découpe, connaissance affûtée des produits et de leur traçabilité.

Qualités recherchées : Excellent sens du contact client et de la vente. Rigueur, dynamisme et respect strict des règles d'hygiène. Esprit d'équipe et réactivité.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un BEP/CAP.

Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine.

La maîtrise des techniques de découpe et une connaissance approfondie des produits carnés sont essentielles pour ce poste.