

Boucher (H/F)

62221 NOYELLES SOUS LENS [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 29/06/2026

 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 boucherie au sein d'une grande surface, assurant la préparation et la vente de produits carnés tout en respectant des normes strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) passionné(e) pour rejoindre le rayon boucherie d'une grande surface située à Lens; Vous serez responsable de la préparation, transformation, présentation et vente des produits carnés, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales :

Vous réceptionnerez, contrôlerez et stockerez les marchandises. Vous préparerez les viandes : découpe, désossage, parage, ficelage et conditionnement. Vous mettrez en valeur les produits en vitrine et assurerez leur réassort. Vous conseillerez et servirez la clientèle en apportant des informations sur les produits et leur préparation. Vous veillerez à la qualité, à la fraîcheur et à la traçabilité des produits. Vous appliquerez les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et les procédures HACCP. Vous participerez à la gestion des stocks et à la réduction des pertes. Enfin, vous maintiendrez un espace de travail propre et conforme aux exigences réglementaires.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou avez une expérience significative dans le métier. Vous maîtrisez les techniques de découpe et de préparation des viandes. Vous avez un sens du commerce et de la relation client, et faites preuve de rigueur, d'autonomie et d'esprit d'équipe. Le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité est essentiel.

Compétences clés :

Techniques de boucherie, connaissance des produits carnés, service client, gestion des stocks et respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience de 3 ans dans le domaine.

Les compétences requises incluent :

- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.
- Capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Compétences en service client pour conseiller et fidéliser la clientèle.

Un sens aigu de l'organisation et une capacité à travailler en équipe sont également essentiels.