

Boucher charcutier (H/F)

62217 ACHICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 06/07/2026

 Durée : 2 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 passionnée par le métier de la boucherie et charcuterie, intégrée dans la grande distribution, qui se distingue par son engagement envers la qualité et le service client.

Le poste

Nous recherchons un Boucher charcutier (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique. Vous serez intégré(e) au sein du rayon traditionnel, où vous participerez activement à la préparation, à la transformation et à la commercialisation des produits de boucherie et de charcuterie.

Vos principales responsabilités incluront :

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

Élaborer et préparer les produits de charcuterie selon les méthodes et recettes établies.

Assurer la mise en rayon et la présentation attractive des produits en vitrine.

Accueillir, renseigner et conseiller les clients sur les produits et leur utilisation.

Contrôler la qualité, la fraîcheur et la conformité des marchandises.

Participer aux commandes, à la réception des livraisons et à la gestion des stocks.

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

Contribuer au maintien de la propreté du laboratoire et de l'espace de vente.

Profil attendu :

Nous recherchons une personne ayant une formation en boucherie, charcuterie ou une expérience professionnelle équivalente. Vous devez maîtriser les techniques de préparation des viandes et des produits de charcuterie, avoir le sens du service client et un goût pour le travail de qualité. Dynamisme, organisation et capacité à travailler en équipe sont essentiels, ainsi qu'une connaissance rigoureuse des règles d'hygiène alimentaire.

Le profil recherché

Profil Recherché :

Pour le poste de Boucher Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP.

Le candidat idéal possède une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine.

Une expertise approfondie en techniques de découpe et en préparation de charcuterie est essentielle.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler en équipe et à respecter les normes de qualité et d'hygiène.