

## Boucher (H/F)

62223 STE CATHERINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 29/06/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

### L'entreprise

Cette entreprise, spécialisée dans le secteur des supermarchés, recherche un(e) boucher(ère) pour renforcer son équipe durant l'été, et est fièrement soutenue par l'agence Actual Experts Arras GD, située à Arras.

### Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F) - Mission d'intérim pour la saison estivale

Nous recherchons un(e) Boucher(ère) pour rejoindre notre équipe dynamique au sein du rayon boucher. Cette opportunité est idéale pour un renfort d'activité estivale en mission d'intérim.

Missions principales :

Vous réaliserez les opérations de découpe, désossage et préparation des viandes. Vous assurerez la mise en rayon et le réassort des produits, tout en contrôlant la qualité, la fraîcheur et la conformité des marchandises. Conseiller et servir la clientèle selon ses besoins sera également au cœur de votre mission. Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordial, tout comme veiller à la propreté du matériel et de l'espace de travail.

Profil recherché :

Nous recherchons un profil titulaire d'une formation en boucherie ou ayant une expérience significative dans le métier. Une bonne maîtrise des techniques de préparation et de découpe des viandes est essentielle. Vous devez faire preuve de sens du service client, d'autonomie, de réactivité, et avoir une capacité d'adaptation. Le respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité est indispensable.

Conditions du poste :

Horaires du matin.

Vous souhaitez mettre vos compétences au service d'une équipe dynamique durant la saison estivale ? Rejoignez-nous dès maintenant !

### Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier de 3 ans d'expérience dans le domaine. Une expertise en découpe et préparation des viandes est essentielle.

Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de boucherie et être capable de travailler de manière autonome en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Une bonne connaissance des différents types de viandes et de leurs caractéristiques est également requise.