

Boucher (H/F)

62140 CAPELLE LES HESDIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 29/06/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Cette entreprise, spécialisée dans le secteur des supermarchés, excelle dans l'art de la boucherie en offrant des produits de qualité supérieure et un service client exceptionnel, tout en faisant partie d'un réseau de 600 agences avec 3550 collaborateurs.

Le poste

Chaque jour est une nouvelle occasion de mettre votre savoir-faire à l'honneur !

Au cœur du rayon boucherie, vous êtes l'artisan de la qualité et de la satisfaction client. Votre mission commence par la réception et le contrôle des viandes, afin de garantir des produits irréprochables. Couteau en main, vous réalisez les opérations de découpe, de désossage, de parage et de préparation avec précision et expertise.

Véritable ambassadeur de votre rayon, vous mettez en valeur les produits à travers un étal attractif, généreux et parfaitement approvisionné. Vous veillez au respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire, essentielles à la confiance de nos clients.

Au contact direct de la clientèle, vous partagez vos conseils, guidez les choix et transmettez votre passion pour les bons produits. Vous participez également à la gestion des stocks, à la préparation des commandes et au maintien de la bonne tenue du rayon tout au long de la journée.

Vos principales missions :

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.

Découper, préparer et conditionner les différentes pièces de viande.

Assurer la présentation et l'attractivité du rayon.

Conseiller et fidéliser la clientèle grâce à votre expertise.

Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Participer à la gestion des stocks et à la lutte contre le gaspillage.

Contribuer à l'atteinte des objectifs commerciaux du rayon.

Votre quotidien ? Un métier de gestes précis, de contact humain et de passion, où la qualité du produit et le service client sont au centre de toutes vos actions.

Rejoignez-nous et faites de votre talent un véritable atout pour nos clients !

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat disposant d'un BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 3 ans est nécessaire pour exceller dans ce rôle.

Le candidat idéal doit posséder des compétences solides dans la découpe et la préparation des viandes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Une connaissance approfondie des différents types de viande et de leurs caractéristiques est essentielle.

La capacité à travailler en équipe, ainsi qu'un sens aigu du service client, sont également des qualités recherchées pour ce poste.