

Boucher (H/F)

62690 AUBIGNY EN ARTOIS [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

 € 13.44 / Heure

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste de Boucher (H/F) en Intérim

Notre client, un acteur majeur de la grande distribution, recherche un Boucher H/F pour renforcer son équipe durant la période estivale. Ce poste offre une belle opportunité de mettre en valeur votre expertise en boucherie.

Missions :

Intégré(e) à l'équipe boucherie, vous participerez activement à la production et à la gestion du rayon. Vous aurez pour missions de :

- Réaliser les opérations de découpe, désossage, parage et préparation des viandes.
- Travailler divers types de pièces, y compris la carcasse, selon votre niveau d'expertise.
- Préparer les produits destinés à la vente tout en respectant les standards de qualité.
- Assurer la mise en rayon et le réassort des produits.
- Conseiller et servir la clientèle.
- Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
- Participer à l'entretien du matériel et au nettoyage du poste de travail.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'une formation en boucherie (CAP/BEP ou équivalent) et justifiez idéalement d'une première expérience réussie en grande distribution, boucherie artisanale ou atelier de découpe.

Vos atouts :

- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.
- Rigueur et respect des normes d'hygiène.
- Autonomie et efficacité.
- Esprit d'équipe et sens du service client.

Conditions :

- Contrat : Intérim pour 2 mois.
- Temps plein : 35 H/Semaine.
- Travail du lundi au samedi, avec possibilité le dimanche matin selon l'organisation du magasin.
- Rémunération : 13,44 € horaire, selon votre profil et expérience.

Rejoignez une équipe dynamique et mettez votre savoir-faire au service d'un rayon boucherie reconnu pour la qualité de ses produits et de son service.

Agence de recrutement : Contactez-nous pour plus d'informations et pour postuler.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience de 3 ans dans le domaine. Les compétences essentielles incluent une expertise approfondie en découpe de viande, la maîtrise des techniques de préparation et de présentation des produits carnés, ainsi qu'une connaissance rigoureuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nous valorisons une capacité à travailler en équipe et un excellent sens du service client.