


## Boucher (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 13/07/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

### L'entreprise

Notre client est une enseigne renommée dans la grande distribution, où nous recherchons un(e) Boucher(ère) pour une mission durable, offrant l'opportunité d'intégrer une équipe dynamique et d'acquérir une expérience précieuse.

### Le poste

Dans le cadre du renforcement des équipes de notre client, une enseigne de la grande distribution, nous recherchons un(e) Boucher(ère) (H/F) pour une mission d'intérim de longue durée.

Vos missions :

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.

Préparer, découper, désosser et parer les différentes pièces de viande.

Réaliser les préparations bouchères selon les normes de l'enseigne.

Mettre en rayon et assurer un rayon attractif et bien approvisionné.

Conseiller et servir la clientèle avec professionnalisme.

Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Participer au nettoyage et à l'entretien du poste de travail.

Profil recherché :

Titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou formation équivalente.

Une première expérience en grande distribution ou en boucherie traditionnelle est appréciée.

Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.

Sens du service client, rigueur et autonomie.

Esprit d'équipe et respect des normes d'hygiène.

Conditions :

Contrat : Intérim longue durée.

Temps de travail : Temps plein.

Pourquoi nous rejoindre ?

Mission stable avec possibilité de renouvellement sur le long terme.

Intégration au sein d'une équipe dynamique.

Opportunité d'acquérir une expérience durable dans une enseigne reconnue de la grande distribution.

Vous êtes passionné(e) par votre métier et souhaitez intégrer une mission durable ? N'attendez plus, envoyez-nous votre candidature dès maintenant !

### Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et le niveau de maîtrise requis suivants :

Niveau d'études : BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 3 ans d'expérience dans le domaine de la boucherie.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise avancée dans la découpe et la préparation des viandes, ainsi qu'une attention particulière aux normes de sécurité et d'hygiène. Une capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les clients est essentielle.