


Boucher (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la boucherie et charcuterie en grande distribution, qui met en avant la qualité et la fraîcheur de ses produits tout en respectant les normes d'hygiène alimentaire.

Le poste

Boucher H/F Mission d'intérim en Grande Distribution

Vous êtes à la recherche d'une mission où votre savoir-faire sera reconnu ? Rejoignez les équipes de notre client, un acteur majeur de la grande distribution, en tant que Boucher H/F.

Votre quotidien :

Intégré(e) au sein du rayon boucherie, vous serez en charge de :

- * La préparation, découpe et transformation des viandes.
- * Le désossage, parage et présentation des produits.
- * La mise en rayon et valorisation de l'étal.
- * L'accueil et conseil auprès de la clientèle.
- * Le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
- * L'entretien du matériel et de votre espace de travail.

Profil recherché :

- * Expérience réussie en boucherie, idéalement en grande distribution.
- * Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.
- * Autonomie, rigueur et goût du travail en équipe.

* Sens du commerce et du service client.

Ce que nous vous offrons :

Une mission d'intérim au sein d'une enseigne reconnue.

Une rémunération selon votre expérience et votre profil.

Des missions pouvant être renouvelées.

Un accompagnement personnalisé tout au long de votre parcours.

Prêt(e) à relever un nouveau défi ? Postulez dès aujourd'hui et mettez votre expertise au service d'un rayon boucherie de qualité !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences et une expérience significatives dans le domaine.

Le candidat idéal doit avoir un BEP/CAP ou similaire.

En outre, une expérience professionnelle de 2 ans est requise pour maîtriser les techniques et les compétences nécessaires au métier de boucher.