


Boucher charcutier (H/F)

62980 VERMELLES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une enseigne reconnue dans la grande distribution, spécialisée en boucherie-charcuterie, offrant des opportunités professionnelles avec un suivi personnalisé.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher Charcutier (H/F) en Intérim

Vous êtes passionné(e) par les métiers de bouche et souhaitez mettre votre expertise au service d'une enseigne de grande distribution ? Nous avons l'opportunité idéale pour vous !

Votre mission :

En tant que Boucher-Charcutier H/F, vous intégrerez le rayon traditionnel et serez en charge de :

- La découpe, le désossage, le parage et la préparation des viandes.
- La fabrication et la préparation des produits de charcuterie.
- La mise en valeur du rayon et le réassort des produits.
- L'accueil, le conseil et la fidélisation de la clientèle.
- Le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
- L'entretien de votre espace de travail et du matériel.

Votre profil :

- Première expérience réussie en boucherie-charcuterie, idéalement en grande distribution.
- Autonome, organisé(e) et soucieux(se) de la qualité de votre travail.
- Vous aimez le contact avec la clientèle et le travail en équipe.
- Votre réactivité et votre professionnalisme feront la différence.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Des missions adaptées à votre expérience.
- Possibilité de missions longues et d'opportunités d'embauche.
- Un suivi personnalisé par notre équipe tout au long de votre mission.

Envie de relever un nouveau défi ? Postulez dès maintenant et valorisez votre savoir-faire au sein d'une enseigne reconnue de la grande distribution !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher charcutier (h/f), nous recherchons un candidat avec un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience professionnelle de 2ans dans le domaine.

Les compétences requises incluent :

- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation de la viande.
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacité à travailler en équipe et à gérer les relations avec la clientèle.

Nous valorisons particulièrement une expérience confirmée et une passion pour le métier de boucher charcutier.