


Boucher (H/F)

62880 VENDIN LE VIEIL [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 13/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.44 / 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

Votre savoir-faire fait la différence ! Devenez notre prochain Boucher-Charcutier H/F

Parce qu'un rayon traditionnel de qualité repose avant tout sur des professionnels passionnés, nous recherchons un(e) Boucher-Charcutier H/F pour rejoindre les équipes de notre client, acteur reconnu de la grande distribution.

Chaque journée est l'occasion de mettre votre expertise en avant : préparer et transformer les viandes, réaliser les produits de charcuterie, présenter un rayon attractif et offrir un accueil de qualité aux clients. Votre maîtrise des techniques de découpe, votre sens du détail et votre goût du travail bien fait contribueront directement à la satisfaction de la clientèle.

Ce que nous recherchons

Vous êtes un(e) professionnel(le) de la boucherie-charcuterie, expérimenté(e) ou confirmé(e), capable de travailler en autonomie tout en appréciant le travail d'équipe. Rigoureux(se), dynamique et commerçant(e), vous avez à cœur de proposer des produits de qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce que nous vous offrons

Une mission d'intérim au sein d'une enseigne reconnue. Des missions pouvant s'inscrire dans la durée. Un accompagnement personnalisé tout au long de votre parcours. L'opportunité d'intégrer une équipe conviviale où votre savoir-faire est réellement valorisé.

Vous aimez votre métier et souhaitez évoluer dans un environnement dynamique ? N'attendez plus, transmettez-nous votre candidature et rejoignez une enseigne qui saura reconnaître vos compétences !

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.