


Boucher (H/F)

59552 LAMBRES LEZ DOUAI [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 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

Boucher (H/F) Grande Distribution Mission d'intérim

- Vos missions

Dans le cadre d'une mission d'intérim au sein d'un magasin de grande distribution, nous recherchons un(e) boucher(ère) expérimenté(e).

Vos principales missions seront les suivantes :

* Réceptionner et contrôler les marchandises.* Découper, désosser, parer et préparer les différentes pièces de viande.* Assurer la mise en rayon et la présentation attractive du rayon boucherie.* Conseiller et servir la clientèle.* Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.* Participer au nettoyage et à l'entretien du poste de travail et du matériel.

- Profil recherché

* Titulaire d'un CAP/BEP Boucherie ou d'une formation équivalente.* Expérience significative en grande distribution ou en boucherie traditionnelle.* Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.* Sens du service client, autonomie et esprit d'équipe.* Rigueur, dynamisme et respect des normes d'hygiène.

Vous êtes motivé(e), professionnel(le) et souhaitez intégrer une enseigne de la grande distribution ? Rejoignez-nous dès maintenant en nous transmettant votre candidature.

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.