


Boucher (H/F)

59148 FLINES LEZ RACHES [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 Experts Arras GD collabore avec une entreprise passionnée par le métier de la boucherie et charcuterie, intégrée dans la grande distribution, qui se distingue par son engagement envers la qualité et le service client.

Le poste

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

Vous êtes passionné(e) par votre métier et souhaitez intégrer une enseigne reconnue de la grande distribution ? Cette mission est faite pour vous !

Dans le cadre du renforcement de ses équipes, notre client, acteur majeur de la grande distribution, recherche un(e) ****Boucher(ère) (H/F)**** pour une mission d'intérim à pourvoir rapidement.

° Vos principales missions

Au sein du rayon boucherie, vous jouerez un rôle essentiel dans la satisfaction des clients en assurant :

* La réception, le contrôle et le stockage des viandes.* La découpe, le désossage, le parage et la préparation des produits.* La mise en valeur du rayon dans le respect des règles de merchandising.* L'accueil, le conseil et la fidélisation de la clientèle.* Le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.* Le nettoyage et l'entretien de votre espace de travail et du matériel.

° Le profil que nous recherchons

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou justifiez d'une expérience réussie sur un poste similaire.

Vous maîtrisez les techniques de découpe et connaissez les exigences de la grande distribution.

Vous êtes rigoureux(se), autonome et appréciez le travail en équipe.

Votre sens du service et votre professionnalisme font la différence auprès des clients.

° Ce que nous vous proposons

* Une mission d'intérim au sein d'une enseigne reconnue.* Une prise de poste rapide.* Une rémunération attractive selon votre expérience.* Des horaires variables avec possibilité de travail le week-end.* L'opportunité de développer vos compétences dans un environnement dynamique et stimulant.

° Rejoignez une équipe où votre savoir-faire est reconnu !

Vous souhaitez mettre votre expertise au service d'un magasin à forte fréquentation et évoluer dans un environnement professionnel exigeant ? Envoyez-nous votre candidature dès aujourd'hui et saisissez cette nouvelle opportunité.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. Le candidat idéal possède une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine. Une expertise approfondie en techniques de découpe et en préparation de charcuterie est essentielle. Le candidat doit démontrer une capacité à travailler en équipe et à respecter les normes de qualité et d'hygiène.