


Boucher (H/F)

62410 WINGLES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 15/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente, spécialisée en grande distribution, offre des opportunités d'intérim pour des bouchers passionnés et dynamiques, et s'intègre dans un réseau de 600 agences avec plus de 3550 collaborateurs.

Le poste

Boucher / Charcutier (H/F)

Vous souhaitez exercer votre métier dans un environnement dynamique où la qualité des produits et la satisfaction des clients sont au cœur des priorités ?

Nous recrutons, pour l'un de nos clients spécialisé dans la grande distribution, un(e) ****Boucher / Charcutier (H/F)**** pour renforcer les équipes du rayon traditionnel.

° Votre quotidien

Chaque journée est rythmée par des missions variées qui mettent en valeur votre savoir-faire :

* Préparer les viandes et les produits de charcuterie dans le respect des règles de qualité.* Réaliser les opérations de découpe, de désossage, de parage et de préparation.* Assurer l'approvisionnement et la bonne tenue du rayon tout au long de la journée.* Garantir une présentation soignée et attractive des produits.* Accueillir les clients, répondre à leurs attentes et les conseiller dans leurs achats.* Appliquer avec rigueur les procédures d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.* Participer à la gestion des stocks et limiter les pertes grâce à une bonne rotation des produits.

° Ce qui fera la différence

Nous recherchons avant tout un professionnel passionné par son métier, capable de travailler avec précision et efficacité.

Vous possédez :

* une formation en boucherie ou une expérience réussie sur un poste similaire ;* une bonne maîtrise des techniques de préparation des viandes et des produits de charcuterie ;* le sens du commerce et de la relation client ;* un esprit d'équipe, de l'autonomie et le souci du travail bien réalisé.

° Pourquoi rejoindre cette mission ?

* Une intégration au sein d'une enseigne reconnue de la grande distribution.* Une mission d'intérim avec démarrage rapide.* Un poste polyvalent qui valorise votre expertise.* Une rémunération selon votre expérience et vos compétences.* Des possibilités de prolongation de mission en fonction de l'activité.

Votre expertise mérite d'être reconnue !

Si vous aimez travailler des produits de qualité, conseiller la clientèle et évoluer dans un environnement où votre savoir-faire fait la différence, adressez-nous votre candidature dès aujourd'hui.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) boucher(ère) qualifié(e), passionné(e) par son métier et soucieux(se) de la qualité des produits proposés à la clientèle.

Titulaire d'un CAP, BEP Boucherie ou d'une formation équivalente, vous justifiez d'une expérience réussie d'au moins deux ans sur un poste similaire, idéalement en grande distribution ou en boucherie traditionnelle.

Vous maîtrisez les techniques de découpe, de préparation et de présentation des viandes, tout en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Autonome, organisé(e) et rigoureux(se), vous avez le sens du détail, le goût du travail bien fait et appréciez le travail en équipe. Votre professionnalisme et votre sens du service vous permettent d'offrir une expérience de qualité à chaque client.