


Boucher (H/F)

62223 STE CATHERINE [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

Actual recrute pour une enseigne de grande distribution connue, spécialisée dans le secteur des supermarchés, et forte d'une équipe dynamique et reconnue pour son expertise.

Le poste

Vos missions

Au sein du rayon boucherie, vous contribuerez au bon fonctionnement de l'activité en assurant les missions suivantes :

* Réceptionner, contrôler et stocker les produits dans le respect des procédures en vigueur.* Préparer les viandes : découpe, désossage, parage et élaboration des préparations bouchères.* Mettre en rayon les produits en garantissant une présentation soignée et attractive.* Assurer le réassort du rayon tout au long de la journée en veillant à la fraîcheur des produits.*

Accueillir, renseigner et conseiller les clients selon leurs besoins.* Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de traçabilité et des normes HACCP.* Contrôler les dates de consommation, la qualité des produits et participer à la gestion des stocks.* Entretien du matériel, les équipements et votre espace de travail afin de garantir un environnement propre et sécurisé.* Participer activement à la vie du rayon et au travail d'équipe pour assurer un service de qualité.

Ce poste requiert de la rigueur, de l'autonomie, un véritable savoir-faire technique ainsi qu'un sens développé du service client.

Le profil recherché

Vous êtes passionné(e) par le métier de boucher et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une enseigne de la grande distribution.

Issu(e) d'une formation de type ****CAP/BEP Boucherie**** ou équivalent, vous justifiez d'une ****expérience réussie d'au moins 3 ans**** sur un poste similaire.

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

Autonome, organisé(e) et minutieux(se), vous êtes reconnu(e) pour votre sens des responsabilités, votre professionnalisme et votre capacité à garantir un travail de qualité. Votre esprit d'équipe, votre réactivité et votre sens du service client constituent de véritables atouts pour réussir dans cette mission.