

Boucher (H/F)

62400 BETHUNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 27/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Notre client, un acteur de référence dans le secteur des Hypermarchés, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 cabinets de recrutement et 3 écoles de formation pour renforcer ses équipes avec des professionnels qualifiés.

Le poste

Vous êtes un professionnel passionné par les métiers de bouche ?

Au sein d'un rayon traditionnel, vous jouerez un rôle clé en garantissant la qualité des produits et la satisfaction de nos clients. Vos missions incluront la réception et le stockage des marchandises, la réalisation experte des opérations de découpe, de désossage et de parage, ainsi que la mise en valeur attractive de vos produits en vitrine.

Votre quotidien consistera également à conseiller la clientèle avec professionnalisme tout en veillant au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous participerez activement à la gestion des stocks et à la bonne tenue de votre espace de travail.

Pour réussir à ce poste, vous possédez un CAP/BEP Boucherie ou justifiez d'une expérience significative en la matière. La maîtrise des techniques de découpe, votre rigueur, votre autonomie et votre sens du service seront vos meilleurs atouts pour intégrer une équipe dynamique.

Si vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une enseigne reconnue et valoriser votre expertise, n'attendez plus pour nous transmettre votre candidature !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par les produits carnés et doté d'une solide expérience de 3ans dans le métier.

Le candidat idéal est titulaire d'un (BEP/CAP ou équivalent) et maîtrise parfaitement les techniques de découpe, de désossage et de parage des viandes.

Nous attendons une personne rigoureuse, soucieuse du respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et capable de conseiller notre clientèle avec expertise et convivialité.

Votre capacité à préparer des préparations bouchères élaborées et votre sens du service seront vos meilleurs atouts pour rejoindre notre équipe.