

Boucher charcutier (H/F)

59239 THUMERIES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 27/07/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Notre client, une enseigne de référence dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, qui compte 600 agences, 3 cabinets de recrutement et 3 écoles de formation, pour renforcer ses équipes avec des professionnels passionnés.

Le poste

Vous êtes un professionnel de la boucherie passionné par la qualité et le service client ? L'agence Actual est ravie de vous accompagner vers votre prochaine opportunité professionnelle.

Nous recherchons pour l'un de nos partenaires, une enseigne dynamique de la grande distribution, un Boucher-Charcutier (H/F) talentueux pour une mission d'intérim;

Vos missions au quotidien :

Au sein du rayon traditionnel, vous jouerez un rôle clé en assurant la transformation et la mise en valeur des produits. Vos responsabilités incluront la réception et le stockage des marchandises, la découpe précise, le désossage et la préparation des viandes ainsi que des spécialités charcutières. Vous veillerez également à l'attractivité du rayon, au conseil client, et au respect rigoureux des normes d'hygiène HACCP et de sécurité alimentaire.

Le profil que nous recherchons :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou Charcutier-Traiteur et disposez d'une expérience probante, idéalement acquise en grande distribution. Votre maîtrise technique, alliée à votre rigueur, votre autonomie et votre excellent sens du contact, fera la différence. Vous appréciez le travail en équipe et avez à cœur la satisfaction de la clientèle.

Rejoignez-nous !

Si vous souhaitez mettre votre savoir-faire au profit d'une équipe dynamique et relever ce défi, n'attendez plus pour postuler. Nous avons hâte de découvrir votre candidature !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), nous recherchons une personne passionnée par le travail des produits frais et dotée d'une solide expérience professionnelle de 3 ans, vous permettant d'être immédiatement opérationnel(le).

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent et maîtrise les techniques de découpe, de désossage et de parage dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous attendons une personne rigoureuse, dotée d'un excellent sens du service client, capable de conseiller notre clientèle avec professionnalisme et de mettre en valeur les produits sur l'étal.