

Boucher (H/F)

62940 HAILLICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 Durée : 5 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Mois

L'entreprise

Notre client, un acteur de référence dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de ses 600 agences et 3550 collaborateurs, pour renforcer ses équipes en magasin.

Le poste

Vous êtes un professionnel passionné de la boucherie et vous souhaitez intégrer une enseigne renommée de la grande distribution ? Actual recherche un Boucher (H/F) pour une mission dynamique à Haillicourt.

Dans le cadre de cette mission d'intérim de 5 semaines, vous rejoindrez une équipe engagée pour garantir le meilleur service à la clientèle au sein du rayon boucherie traditionnelle.

Vos missions principales :

Vous aurez pour responsabilité la découpe, le désossage et la préparation experte des viandes. Vous assurerez une présentation soignée et attractive de l'étal tout en veillant scrupuleusement au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et HACCP. Votre rôle inclut également le conseil client, le réassort du rayon et l'entretien rigoureux de votre espace de travail.

Votre profil :

Titulaire d'un CAP ou BEP Boucher, vous disposez d'une solide expérience en découpe. Vous êtes reconnu(e) pour votre autonomie, votre rigueur et votre excellent sens du service client. Une expérience préalable en grande distribution serait un atout majeur pour réussir à ce poste.

Pourquoi nous rejoindre ?

Nous vous proposons un poste à temps plein (35h/semaine) au sein d'une structure dynamique. Vous bénéficierez d'une rémunération attractive, complétée par les indemnités de fin de mission et de congés payés. La prise de poste est prévue pour le 20 juillet 2026.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service de la qualité et de la satisfaction client ? Postulez dès aujourd'hui pour rejoindre nos équipes !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous devrez faire preuve d'un véritable savoir-faire technique dans la découpe, la préparation et la mise en valeur des produits carnés.

Nous recherchons un candidat disposant d'un BEP/CAP ou équivalent, justifiant d'une expérience solide comprise entre 3 ans au sein d'un rayon boucherie ou d'une boucherie artisanale.

Votre expertise vous permet de garantir une gestion rigoureuse des stocks et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Doté d'un excellent sens du contact client, vous saurez conseiller avec passion et professionnalisme notre clientèle.