

## Boucher (H/F)

28100 DREUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Notre client, une boucherie artisanale spécialisée dans le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences et 3550 collaborateurs, pour renforcer ses équipes

### Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD Paris recherche un Boucher (H/F) pour rejoindre l'équipe de son client dans le secteur du 28 pour une mission ponctuelle valorisante.

Votre mission consiste à réceptionner, contrôler et stocker les marchandises avec rigueur. Vous serez en charge de la découpe, de la préparation et du conditionnement des pièces de viande en maîtrisant parfaitement les techniques du métier.

Au quotidien, vous veillerez à l'attractivité du rayon et apporterez vos précieux conseils pour fidéliser la clientèle grâce à votre expertise. Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sera votre priorité absolue.

Si vous êtes passionné par le métier de boucher et que vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une clientèle exigeante, ce poste est fait pour vous !

### Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par les métiers de bouche, titulaire d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent).

Vous justifiez idéalement d'une expérience significative dans le domaine, vous permettant de maîtriser les techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes.

Le candidat idéal fait preuve d'une grande rigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en démontrant un excellent sens du service client pour conseiller au mieux notre clientèle.

Votre habileté manuelle et votre capacité à travailler en équipe font de vous un collaborateur opérationnel et dynamique, prêt à contribuer à la qualité de nos produits.