

Boucher (H/F)

62680 MERICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes de boucherie.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS ARRAS recherche activement un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre l'un de ses clients prestigieux dans le cadre d'une mission d'intérim estivale.

Votre mission, si vous l'acceptez, consiste à apporter votre expertise technique pour assurer le remplacement des congés d'été :

Vos responsabilités :

Vous aurez en charge la découpe précise de la viande, le conseil personnalisé auprès de notre clientèle, ainsi que la pesée et l'emballage manuel des produits. Vous veillerez également à l'entretien rigoureux de votre zone de travail (machines, outils, plans de travail) en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Informations sur le poste :

Ce contrat d'une durée de 1 mois débutera le 21 juillet 2026. Il s'agit d'un poste à temps plein basé à MERICOURT (62680), sur une base de 35 heures par semaine.

Vous êtes rigoureux, dynamique et avez le sens du service client ? Rejoignez-nous pour cette expérience enrichissante !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous faites preuve d'une excellente maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de parage des viandes, tout en garantissant une présentation soignée et appétissante de vos produits.

Nous recherchons un professionnel passionné par le métier, doté d'une expérience significative en boucherie traditionnelle, capable de conseiller notre clientèle avec expertise et convivialité.

Votre rigueur concernant le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour assurer la qualité irréprochable de nos prestations.

Doté d'un excellent sens du relationnel et d'un fort esprit d'équipe, vous êtes reconnu pour votre dynamisme et votre souci du travail bien fait au quotidien.

Une formation de niveau CAP ou BP Boucher constitue un atout majeur pour mener à bien vos missions et contribuer activement à la satisfaction de nos clients.