

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 la grande distribution spécialisé en supermarchés, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses besoins en personnel qualifié.

Le poste

Vous êtes un professionnel de la viande passionné par votre métier ?

Actual recrute pour l'un de ses clients, acteur majeur de la grande distribution à Méricourt (62680), un Boucher (H/F) talentueux pour une mission d'intérim.

Votre rôle au quotidien :

Intégré(e) au sein du rayon boucherie, vous jouerez un rôle clé dans la satisfaction de nos clients. Vos missions principales incluront la préparation, la découpe et la transformation des viandes, ainsi que le désossage et le parage. Vous assurerez également la valorisation de l'étal, le conseil personnalisé auprès de la clientèle, tout en garantissant une application rigoureuse des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité. Enfin, vous veillerez à l'entretien exemplaire de votre matériel et de votre espace de travail.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne dotée d'une expérience réussie en boucherie, idéalement acquise en grande distribution. Vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe et de préparation. Autonome, rigoureux(se) et doté(e) d'un excellent esprit d'équipe, votre sens du commerce et du service client seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cette mission.

Ce que nous vous proposons :

Rejoindre une enseigne reconnue avec une rémunération attractive, définie selon votre expérience et votre profil. Cette mission d'intérim offre des perspectives de renouvellement et vous bénéficierez d'un accompagnement personnalisé par nos équipes Actual tout au long de votre parcours professionnel.

Prêt(e) à relever ce défi ?

Si vous souhaitez mettre votre expertise au service d'un rayon boucherie de qualité, postulez dès aujourd'hui et rejoignez nos équipes !

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 dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal possède idéalement un CAP Boucher ou une expérience significative en boucherie traditionnelle, témoignant d'une réelle passion pour le travail de la viande et le service client.

Doté d'un excellent sens du relationnel, vous savez conseiller les clients avec professionnalisme et expertise tout en participant activement à la théâtralisation et à la mise en rayon de vos produits.

Nous recherchons une personne organisée, dynamique et rigoureuse, capable d'intégrer une équipe soudée et de contribuer à la satisfaction de notre clientèle au quotidien.