

Boucher (H/F)

59552 LAMBRES LEZ DOUAI [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 le réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec des profils qualifiés.

Le poste

Rejoignez l'aventure Actual !

Vous êtes un passionné de boucherie et vous recherchez une mission où votre savoir-faire est valorisé ? Notre agence recrute un Boucher (H/F) pour un acteur majeur de la grande distribution situé à Lambres-lez-Douai.

Vos missions au quotidien :

Intégré(e) au sein du rayon boucherie, vous assurez la préparation, la découpe et la transformation des viandes. Vous maîtrisez le désossage et le parage tout en veillant à la mise en rayon esthétique de vos produits. Votre rôle est également essentiel pour conseiller nos clients et garantir le strict respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité, tout en assurant l'entretien rigoureux de votre espace de travail.

Le profil que nous recherchons :

Vous disposez d'une expérience réussie en boucherie, idéalement acquise en grande distribution. Vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe et faites preuve d'autonomie et de rigueur. Votre sens du commerce, votre excellent relationnel client ainsi que votre esprit d'équipe seront vos meilleurs atouts pour réussir sur ce poste.

Ce que nous vous offrons :

Nous vous proposons une mission d'intérim d'une durée d'un mois, débutant le 25 juillet 2026, avec une durée hebdomadaire de 35 heures. Vous bénéficierez d'une rémunération adaptée à votre expérience et à votre profil, ainsi qu'un accompagnement personnalisé par nos équipes tout au long de votre mission.

Prêt(e) à relever le défi ?

Si vous souhaitez mettre votre expertise au service d'un rayon boucherie de qualité au sein d'une enseigne reconnue, postulez dès aujourd'hui ! Nous avons hâte de vous rencontrer.

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. Votre capacité à conseiller les clients avec passion et professionnalisme est un atout majeur pour garantir la satisfaction de notre clientèle.

Le candidat idéal possède une formation spécialisée type CAP ou BP Boucher, accompagnée d'une expérience significative sur un poste similaire. La rigueur, le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ainsi qu'une bonne résistance physique sont indispensables pour mener à bien vos missions.

Nous recherchons une personnalité dynamique, dotée d'un fort esprit d'équipe et d'une réelle volonté de valoriser le savoir-faire artisanal au quotidien.