

Boucher (H/F)

59253 LA GORGUE [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, un acteur majeur spécialisé dans la restauration traditionnelle, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en compétences au quotidien.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Boucher (H/F) !

Actual recherche un talent passionné pour une mission d'intérim au sein d'une enseigne majeure de la grande distribution à La Gorgue. Si vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'un rayon de qualité, cette opportunité est faite pour vous.

Vos missions au quotidien :

Intégré(e) au rayon boucherie, vous assurerez la préparation, la découpe et la transformation des viandes. Vous serez garant du désossage, du parage et de la valorisation de l'étal pour attirer la clientèle. Votre rôle inclut également l'accueil, le conseil client, le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que 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. Doté(e) d'un excellent sens du commerce, vous faites preuve d'autonomie, de rigueur et appréciez le travail en équipe.

Ce que nous vous offrons :

Il s'agit d'une mission d'intérim de 1 mois débutant le 25 juillet 2026, avec une base de 35 heures par semaine. Vous bénéficierez d'une rémunération attractive selon votre profil, d'un accompagnement personnalisé par nos équipes Actual, et de la possibilité de renouvellement de mission. Prêt(e) à relever ce défi ? Postulez dès aujourd'hui !

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 justifie idéalement d'une formation de type CAP Boucher et possède une première expérience réussie en boucherie artisanale ou en grande distribution.

Vous êtes reconnu pour votre sens du service client, votre capacité à conseiller avec passion sur la cuisson et la préparation des produits, ainsi que pour votre rigueur dans la gestion de votre espace de travail.

Une forte capacité d'organisation et une aisance relationnelle sont essentielles pour garantir la satisfaction de notre clientèle et maintenir la qualité de nos rayons.