

Boucher (H/F)

62910 EPERLECQUES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 03/08/2026

 Durée : 16 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur majeur du 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 avec des talents passionnés.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION D'ARRAS recherche un talent passionné pour rejoindre l'un de ses clients en tant que Boucher (h/f). Vous êtes reconnu pour votre savoir-faire technique et votre sens du service client ? Ce poste est fait pour vous !

Vos missions principales :

Au sein du rayon boucherie, vous assurerez la découpe et le désossage des viandes avec précision. Vous serez l'ambassadeur de la qualité sur le stand traditionnel : votre rôle sera de renseigner, conseiller et proposer des ventes additionnelles pour satisfaire au mieux la clientèle. Enfin, vous veillerez au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité tout en assurant le maintien et la propreté irréprochables de votre espace de travail.

Détails du poste :

Ce contrat est à pourvoir dès le 3 août 2026 pour une durée de 3 semaines (jusqu'au 23 août 2026). Il s'agit d'un poste à temps plein (35 heures par semaine) basé à Eperlecques (62910).

Vous souhaitez mettre vos compétences au service d'une équipe dynamique ? Rejoignez-nous dès maintenant !

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 d'une expérience confirmée sur un poste similaire, idéalement complétée par un diplôme type CAP Boucher.

Doté d'un fort sens du service client, vous savez conseiller avec passion votre clientèle tout en mettant en valeur vos produits en rayon.

La rigueur, la précision du geste technique et une grande capacité d'adaptation sont les atouts majeurs qui vous permettront de réussir au sein de notre équipe.