

Boucher (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 10/08/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est le réseau spécialisé du groupe Actual, dédié au recrutement d'experts métiers pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises dans des secteurs exigeants. Forts de notre expertise nationale, nous accompagnons nos clients et nos candidats avec proximité et réactivité.

Notre client, un acteur incontournable du secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour recruter son futur Boucher (H/F). Engagée dans la qualité de service et la satisfaction client, cette enseigne recherche un collaborateur rigoureux pour renforcer son équipe au sein d'un point de vente dynamique.

Le poste

Vous êtes passionné par le métier de boucher et le contact client ? Rejoignez l'équipe dynamique d'un rayon boucherie en grande distribution à EPERLECQUES.

Dans le cadre d'une mission d'intérim de 3 semaines débutant le 10 août 2026, nous recherchons un Boucher / Vendeur en boucherie (H/F) motivé et rigoureux.

Vos missions principales :

Vous aurez pour rôle de préparer, découper et désosser les viandes avec précision. Vous assurerez la mise en valeur des produits en vitrine tout en garantissant un accueil chaleureux et des conseils personnalisés à notre clientèle. La pesée, l'emballage, l'étiquetage ainsi que le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire seront au cœur de votre quotidien.

Votre profil :

Idéalement titulaire d'un CAP ou BEP Boucherie, vous possédez une expérience significative qui vous permet de maîtriser les techniques de découpe. Doté d'un excellent sens relationnel et d'un esprit d'équipe affirmé, vous savez allier dynamisme et rigueur professionnelle.

Informations complémentaires :

Le poste est proposé sur une base de 35 heures par semaine avec une rémunération attractive de 13 euros de l'heure. Les horaires sont variables, incluant le travail le samedi et certains jours fériés selon le planning du magasin. Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi et à intégrer une enseigne de renom, nous attendons votre candidature avec impatience !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), nous recherchons une personne passionnée par le travail de la viande et possédant une solide expérience professionnelle de 2 ans.

Vous disposez idéalement d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant une parfaite maîtrise des techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des produits.

Le candidat idéal doit faire preuve d'une grande rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'un excellent sens du service client pour conseiller avec expertise notre clientèle au quotidien.