

Boucher (H/F)

80560 ACHEUX EN AMIENOIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 24/08/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est une enseigne du groupe Actual, réseau français d'agences d'emploi spécialisé dans l'accompagnement personnalisé vers l'emploi et le développement des compétences.

Notre agence située à Arras met son expertise au service de la proximité et de la réussite de vos projets professionnels.

Notre client, un acteur spécialisé dans le secteur des supermarchés, recherche aujourd'hui à renforcer ses équipes pour garantir la qualité de son offre alimentaire. Engagée dans une dynamique de croissance, cette entreprise propose une opportunité stable au sein d'un environnement professionnel valorisant le savoir-faire artisanal et le sens du service client.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Boucher H/F à Acheux-en-Amiénois !

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) pour intégrer une entreprise dynamique. Vous aurez pour mission principale la valorisation des produits carnés au sein d'une structure exigeante en termes de qualité.

Vos missions au quotidien :

Vous assurerez avec précision les opérations de découpe, de désossage et de parage. Garant de la satisfaction client, vous mettrez en valeur les produits en rayon, apporterez vos précieux conseils et assurerez un service irréprochable. Le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité est au cœur de votre pratique quotidienne, tout comme l'entretien rigoureux de votre espace de travail.

Profil recherché :

Vous disposez d'une formation en boucherie ou d'une expérience significative confirmée sur un poste similaire. Expert(e) dans les techniques de découpe, vous faites preuve d'autonomie, de rigueur et d'une organisation exemplaire. Votre sens du service et votre aisance relationnelle vous permettent de fidéliser notre clientèle avec dynamisme et professionnalisme.

Pourquoi nous rejoindre ?

Nous vous proposons une mission longue durée débutant le 24 août 2026, avec une réelle opportunité de pérenniser votre collaboration au sein de l'entreprise. Vous bénéficierez d'un taux horaire de 12,5 euros.

Intéressé(e) par ce challenge ? N'attendez plus, envoyez-nous votre candidature dès aujourd'hui pour intégrer une équipe qui valorise votre savoir-faire et votre motivation.

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), nous recherchons une personne passionnée par les produits carnés et dotée d'une solide expérience professionnelle comprise entre 2ans.

Le candidat idéal doit être titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, témoignant de sa maîtrise des techniques de découpe et de préparation.

Vous possédez une excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi qu'un réel sens du service client pour conseiller au mieux notre clientèle.

Votre rigueur, votre habileté manuelle et votre capacité à travailler en équipe seront les atouts majeurs pour réussir dans cette mission.