

Boucher (H/F)

62880 ANNAY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 17/08/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual, réseau expert en recrutement et travail temporaire, s'engage à accompagner les candidats vers le succès professionnel grâce à son expertise locale et son réseau d'agences réparties sur tout le territoire. Notre client, un acteur spécialisé dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour recruter des professionnels passionnés et rigoureux pour renforcer son rayon boucherie.

Le poste

Rejoignez les équipes d'Actual en tant que Boucher (h/f) à Annay (62880) ! Nous recherchons un professionnel passionné par son métier pour une mission d'intérim de 3 semaines débutant le 17 août 2026.

Vos missions au quotidien :

En tant qu'expert de la viande, vous assurerez la découpe, le désossage, le parage et le conditionnement. Vous participerez activement à la vie du magasin en préparant les commandes, en mettant en rayon les produits avec soin et en offrant un conseil de qualité à notre clientèle. Le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sera votre priorité pour garantir la satisfaction de tous.

Le profil idéal :

Vous êtes diplômé(e) ou disposez d'une solide expérience en boucherie. Reconnu(e) pour votre sérieux, votre ponctualité et votre dynamisme, vous appréciez le travail d'équipe et possédez un réel sens du service client.

Informations pratiques :

Le poste est proposé à temps complet sur une base de 35 heures par semaine avec une rémunération de 12,50 euros brut par heure. Les horaires seront organisés selon le planning en vigueur.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe dynamique ? N'hésitez plus, envoyez-nous votre CV dès maintenant pour rejoindre cette mission !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un professionnel qualifié possédant un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une maîtrise technique indispensable du métier.

Le candidat idéal justifie d'une expérience solide de 2ans au sein d'une boucherie artisanale ou en grande distribution.

Vous faites preuve d'une grande expertise dans la découpe, le désossage et la préparation des viandes, tout en assurant le respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Doté d'un excellent sens du service client, vous savez conseiller et fidéliser votre clientèle grâce à votre passion pour les produits de qualité.