

Boucher (H/F)

59552 LAMBRES LEZ DOUAI [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 17/08/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD fait partie du groupe Actual, un acteur majeur du marché du travail en France, reconnu pour son expertise dans le recrutement et l'accompagnement des candidats vers des opportunités professionnelles durables.

Notre client, un acteur spécialisé dans le secteur des supermarchés, recherche actuellement un renfort qualifié pour accompagner son surcroît d'activité durant la période estivale.

Le poste

Vous êtes un passionné de la viande et à la recherche d'une opportunité dynamique pour l'été ? Notre agence Actual recherche activement un Boucher (h/f) pour renforcer les équipes de notre client situé à Lambres-lez-Douai.

Dans le cadre d'un surcroît d'activité estival, nous avons besoin d'un profil rigoureux, dynamique et prêt à s'investir au sein d'une équipe soudée. Votre mission sera essentielle pour garantir la qualité de service auprès de notre clientèle.

Vos missions principales :

Vous aurez en charge la découpe, le désossage et le parage des viandes dans le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous préparerez les différentes pièces bouchères, assurerez la mise en rayon pour une présentation attrayante et apporterez vos précieux conseils à la clientèle.

Votre profil :

Titulaire d'une formation ou justifiant d'une expérience réussie en boucherie, vous faites preuve d'autonomie et de professionnalisme. Votre ponctualité, votre esprit d'équipe et votre sens du service sont vos atouts majeurs pour réussir cette mission.

Conditions de la mission :

Il s'agit d'un contrat en intérim de 35 heures par semaine, débutant le 17 août 2026. La rémunération proposée est de 12,50 euros de l'heure. Cette opportunité estivale pourrait donner lieu à des renouvellements selon les besoins de l'entreprise.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe dynamique ? Envoyez-nous votre CV dès maintenant et rejoignez l'aventure Actual !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous devrez faire preuve d'une excellente maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes, tout en garantissant une présentation irréprochable de vos étals.

Nous recherchons un professionnel qualifié possédant un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent), capable de conseiller notre clientèle avec enthousiasme et expertise.

Vous justifiez d'une solide expérience professionnelle de 3 ans, vous permettant d'être immédiatement opérationnel et autonome dans la gestion de votre rayon tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre sens du service client, votre rigueur et votre passion pour les produits de boucherie seront vos meilleurs atouts pour réussir au sein de notre équipe.