

Boucher (H/F)

62940 HAILLICOURT [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

 € 13.44 / Mois

L'entreprise

Actual Experts National GD est une agence spécialisée dans le recrutement de profils qualifiés, bénéficiant de l'expertise et du maillage territorial du réseau Actual pour accompagner les entreprises dans leurs besoins en ressources humaines.

Notre client, un acteur dynamique du secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour recruter un collaborateur passionné, prêt à intégrer une équipe dédiée à la qualité et au service client au sein d'un rayon boucherie.

Le poste

Vous avez le goût du travail bien fait et un véritable savoir-faire en boucherie ? L'agence Actual recrute un Boucher (h/f) pour rejoindre l'équipe de l'un de nos clients à Haillicourt.

Que vous soyez expérimenté ou en début de carrière, votre motivation et votre sérieux sont les clés pour réussir cette mission en intérim.

Vous aurez en charge la réalisation de la découpe, du désossage et du parage des viandes. Vous préparerez les différentes spécialités bouchères tout en assurant la mise en place et la présentation soignée du rayon. Garant de la qualité et de la fraîcheur, vous conseillerez la clientèle, veillerez au respect strict des règles d'hygiène et maintiendrez votre espace de travail irréprochable.

Votre profil :

Idéalement titulaire d'une formation en boucherie, vous êtes reconnu pour votre dynamisme, votre autonomie et votre minutie. Votre capacité à travailler en équipe est essentielle pour intégrer ce poste à temps plein (35 heures par semaine).

Pourquoi nous rejoindre ?

En intégrant Actual, vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et de missions adaptées à votre talent. La rémunération est fixée à 13,44 euros par mois, selon profil et expérience. Votre talent mérite une belle opportunité, rejoignez-nous dès maintenant en envoyant votre CV !

Le profil recherché

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

Le candidat idéal doit être titulaire d'un diplôme de type CAP ou BEP Boucher, garantissant une maîtrise parfaite des techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des produits.

Nous attendons un profil rigoureux, capable de respecter les règles d'hygiène et de sécurité tout en offrant un conseil de qualité à notre clientèle exigeante.