

Boucher (H/F)

59148 FLINES LEZ RACHES [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 est une agence du réseau Actual, acteur majeur du marché de l'emploi en France, dédiée à l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises locales dans leurs besoins de recrutement temporaire ou durable.

Notre client, un acteur spécialisé dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour recruter un Boucher H/F rigoureux et passionné, prêt à intégrer ses équipes pour garantir la qualité et la fraîcheur de ses produits au quotidien.

Le poste

Vous êtes un passionné de la viande et du travail bien fait ? L'agence Actual est à la recherche d'un Boucher (h/f) dynamique pour une mission d'intérim à Flines-lez-Râches.

Vos missions principales seront les suivantes :

Vous assurerez la découpe, le désossage et le parage des viandes avec précision. Vous aurez également en charge la préparation des produits bouchers ainsi que la mise en place soignée du rayon. Le contrôle strict de la qualité et de la fraîcheur sera au cœur de vos priorités, tout comme le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Enfin, vous veillerez au bon entretien de votre matériel et de votre espace de travail.

Le profil que nous recherchons :

Idéalement titulaire d'une formation en boucherie ou fort d'une expérience significative dans le métier, vous êtes une personne motivée, sérieuse et autonome. Votre capacité à travailler avec soin et votre dynamisme seront des atouts majeurs pour réussir cette mission.

Prêt à relever le défi ?

Si vous êtes disponible et souhaitez rejoindre une équipe engagée, nous avons hâte de recevoir votre candidature. Postulez dès maintenant pour intégrer notre vivier de talents chez Actual !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f) au sein de notre équipe, nous recherchons un professionnel passionné possédant une solide expérience de 3ans dans le métier.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent et maîtrise parfaitement les techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des produits carnés.

Nous attendons une personne rigoureuse, dotée d'un excellent sens du service client et d'une grande conscience professionnelle concernant le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.