

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 Arras GD est une agence spécialisée dans le recrutement en grande distribution, dédiée à accompagner les entreprises locales dans leur recherche de talents qualifiés au sein d'un réseau national performant.

Notre client, une enseigne dynamique du secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour renforcer ses équipes en rayon traditionnel afin de garantir une qualité de service et une préparation irréprochable des produits frais à sa clientèle.

Le poste

Rejoignez l'équipe d'un magasin dynamique en tant que Boucher (h/f) à Acheux-en-Amiénois.

Vos missions au quotidien :

Vous assurez la réception et le contrôle rigoureux des marchandises. Vous réalisez la découpe, le désossage et la préparation précise des pièces de viande tout en mettant en valeur le rayon boucherie. Votre rôle est également de conseiller avec expertise notre clientèle, d'assurer le réassort et de veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Vous êtes une personne rigoureuse, dynamique et autonome. Vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe et vous épanouissez dans le travail en équipe. Une expérience préalable en boucherie, idéalement au sein de la grande distribution, est fortement souhaitée pour réussir à ce poste.

Prêt(e) à relever ce défi ? Postulez dès maintenant pour rejoindre nos équipes !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par le travail de la viande et la satisfaction client. Vous justifiez d'une expérience solide de 2 ans dans le métier, vous permettant de maîtriser parfaitement les techniques de découpe, de désossage et de parage.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent en boucherie, garantissant une maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rigueur, votre sens du service et votre capacité à conseiller la clientèle sur la préparation et la cuisson des produits seront des atouts essentiels pour réussir au sein de notre équipe.