

Boucher (H/F)

59286 ROOST WARENDIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 31/08/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est une agence du réseau Actual, expert du travail temporaire et du recrutement. Nous accompagnons les candidats dans la construction de leur parcours professionnel en privilégiant la proximité et l'expertise sectorielle.

Notre client est un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour son savoir-faire dans le domaine des métiers de bouche, qui s'appuie sur notre expertise pour recruter son futur talent en boucherie.

Le poste

Vous êtes un passionné du métier de boucher et vous cherchez une nouvelle mission au sein de la grande distribution ?

Chez Actual, nous recrutons pour l'un de nos clients un(e) Boucher(ère) pour une mission d'intérim à Roost-Warendin. Rejoignez une équipe dynamique et mettez votre savoir-faire au service des clients !

Vos missions au quotidien :

Au sein du rayon boucherie, vous assurez la réception des marchandises et contrôlez leur conformité. Vous réalisez la découpe, le désossage, le parage et le conditionnement des viandes avec précision. Vous préparez les commandes, assurez la mise en rayon et veillez à une présentation qualitative et attractive des produits. Votre rôle est également de conseiller et servir les clients au rayon traditionnel, tout en garantissant une hygiène irréprochable et le respect strict de la chaîne du froid.

Le profil que nous recherchons :

Vous êtes reconnu pour votre habileté, votre rigueur et votre sens de l'organisation. Idéalement doté d'une première expérience en boucherie ou en grande distribution, vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe. Dynamique et doté d'un excellent esprit d'équipe, votre sens du service client fera toute la différence.

Pourquoi nous rejoindre ?

En travaillant avec Actual, vous bénéficiez de nombreux avantages : indemnités de fin de mission (IFM), indemnités compensatrices de congés payés (ICCP), accès au CSE, possibilité d'acompte sur salaire et, selon l'agence, d'une mutuelle ainsi que d'aides à la mobilité ou au logement.

Prêt à relever le défi ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f) au sein de notre équipe, nous recherchons un candidat passionné par le travail de la viande et doté d'une solide expérience professionnelle de 2 ans.

Vous êtes titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, témoignant de votre maîtrise des techniques de découpe et de préparation.

Le candidat idéal fait preuve d'une grande rigueur et d'un respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre capacité à conseiller les clients et votre sens du service sont des atouts indispensables pour réussir dans cet environnement dynamique.