

# Boucher charcutier (H/F)

59239 THUMERIES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 31/08/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

## L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence de travail temporaire faisant partie du réseau Actual, dédiée à l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises pour favoriser l'emploi et la réussite professionnelle.

Notre client, un acteur reconnu du secteur des supermarchés, s'engage au quotidien dans la qualité des produits frais et le service client au sein de son rayon charcuterie.

## Le poste

Vous êtes passionné par les métiers de bouche et le contact client ? Rejoignez Actual pour une mission stimulante en tant que Boucher Charcutier (h/f) au sein d'une enseigne reconnue de la grande distribution à Thumeries.

Votre mission :

En tant qu'ambassadeur du rayon charcuterie, vous jouez un rôle essentiel dans la satisfaction de notre clientèle. Vos responsabilités incluent la préparation, la découpe et la mise en valeur des produits. Vous assurez le réapprovisionnement, le conseil client, ainsi que la pesée et l'étiquetage. Vous êtes garant du respect strict des règles d'hygiène, de la chaîne du froid et de la rotation des stocks pour offrir une qualité irréprochable.

Le profil recherché :

Dynamique, autonome et doté(e) d'un excellent sens du service, vous avez idéalement une première expérience en charcuterie, traiteur ou boucherie. Vous appréciez le travail en équipe et savez maintenir un rythme soutenu sans jamais compromettre la qualité de votre travail.

Pourquoi nous rejoindre ?

Travailler avec Actual, c'est bénéficier de nombreux avantages : indemnités de fin de mission (IFM) et congés payés (ICCP), possibilité d'acompte sur salaire, accès au CSE et selon votre éligibilité, à des aides à la mobilité, au logement et à une mutuelle. Nous vous offrons de réelles opportunités d'évolution vers des contrats plus longs (CDD/CDI).

## Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous devrez faire preuve d'un savoir-faire reconnu dans la découpe, le désossage et la préparation des viandes, tout en garantissant une présentation soignée et appétissante de vos produits.

Nous recherchons un candidat disposant d'une solide expérience professionnelle de 3 ans, vous permettant d'être immédiatement autonome et efficace au sein de notre équipe.

Votre profil correspond à ce poste si vous possédez un BEP/CAP, témoignant d'une formation technique sérieuse et d'une maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Votre sens du service client, votre rigueur ainsi que votre passion pour le métier seront des atouts déterminants pour fidéliser notre clientèle et valoriser notre rayon boucherie.