

Boucher (H/F)

62220 CARVIN [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

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS ARRAS GD est une agence spécialisée dans le recrutement pour le secteur de la grande distribution, dédiée à accompagner les entreprises et les candidats vers des opportunités professionnelles durables.

Notre client, un acteur reconnu du secteur des supermarchés, est à la recherche d'un professionnel passionné pour renforcer ses équipes et assurer la gestion dynamique de son rayon boucherie.

Le poste

Vous êtes un professionnel passionné par le métier de la boucherie et vous recherchez une opportunité stimulante au sein d'une enseigne reconnue ? Rejoignez l'équipe de notre client, acteur majeur de la grande distribution, en tant que Boucher autonome (h/f) à Carvin.

Vos missions :

En tant qu'expert, vous prendrez en main l'intégralité du rayon boucherie. Vos missions incluent la découpe, le désossage et le parage des viandes, la préparation des produits destinés à la vente, ainsi que la gestion rigoureuse des stocks et la traçabilité. Vous serez également garant de la mise en rayon, de l'étiquetage et de la présentation impeccable de vos produits. Votre sens du service client vous permettra d'accueillir, de conseiller et de répondre aux besoins spécifiques de notre clientèle avec professionnalisme. Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sera au cœur de votre quotidien.

Votre profil :

Nous recherchons un(e) candidat(e) confirmé(e) et doté(e) d'une belle autonomie. Rapide, précis(e) et organisé(e), vous maîtrisez les techniques de découpe et avez à cœur de proposer des produits de qualité. Une expérience significative en boucherie traditionnelle ou en grande distribution est vivement souhaitée pour réussir rapidement à ce poste.

Les avantages de cette mission :

En rejoignant Actual, vous bénéficiez de nombreux avantages : une rémunération de 12,50 €/heure, des indemnités de fin de mission (IFM) et de congés payés (ICCP), ainsi que l'accès à notre CSE, à des acomptes sur salaire et, selon votre éligibilité, à des aides à la mobilité ou au logement. Ce poste est une réelle opportunité de démontrer votre savoir-faire avec une possibilité de renouvellement de mission et une perspective d'évolution vers un contrat pérenne (CDD ou CDI).

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), nous recherchons une personne passionnée par les produits carnés, dotée d'une expérience confirmée de 3 ans dans le métier.

Le candidat idéal doit être titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une maîtrise des techniques de découpe et de préparation de la viande.

Vous faites preuve d'une grande rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en ayant le sens du service client pour conseiller au mieux notre clientèle.

Votre expertise technique, alliée à votre capacité à travailler en équipe, sera déterminante pour assurer la qualité de nos produits et la satisfaction de nos clients au quotidien.