

# Boucher charcutier (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 07/09/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

## L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence du réseau Actual, acteur majeur du marché du travail en France, qui accompagne les entreprises et les candidats dans leurs projets de recrutement et d'intérim avec expertise et proximité.

Notre client est un acteur reconnu du secteur de la grande distribution, spécialisé dans l'offre de produits alimentaires de qualité, qui s'appuie sur notre expertise pour renforcer son équipe en rayon boucherie-charcuterie.

## Le poste

Rejoignez l'équipe de notre client, acteur incontournable de la grande distribution à ANGRES, en tant que Boucher Charcutier (H/F).

Vous êtes passionné par les métiers de bouche et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une clientèle exigeante ? Cette mission d'intérim est faite pour vous !

Vos missions principales :

En tant qu'expert, vous assurez la préparation et la mise en valeur du rayon boucherie-charcuterie. Vos tâches incluent la réception des marchandises, la découpe et la transformation des viandes dans le respect des techniques professionnelles, ainsi que le conditionnement et l'étiquetage. Vous garantissez la propreté de votre espace de travail tout en veillant à la fraîcheur des produits et au respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un CAP ou BEP Boucherie-Charcuterie, ou justifiez d'une expérience significative sur un poste similaire. Dynamique, rigoureux(se) et doté(e) d'un excellent sens du relationnel, vous savez allier travail d'équipe et autonomie. Une expérience préalable en grande distribution serait un atout majeur.

Les conditions de votre mission :

Vous êtes disponible et prêt(e) à relever ce défi ? N'attendez plus, postulez dès maintenant pour rejoindre Actual !

## Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher charcutier (h/f), vous devrez justifier d'une solide expertise technique acquise grâce à une expérience professionnelle de 3 ans dans le métier.

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

Nous recherchons une personne passionnée par le travail de la viande, capable de conseiller notre clientèle avec professionnalisme et rigueur, tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.