

Boucher charcutier (H/F)

59114 TERDEGHEM [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS ARRAS GD fait partie du réseau Actual, un acteur majeur du travail temporaire en France, dédié à l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises pour construire ensemble le monde du travail de demain.

Notre client est un acteur dynamique du secteur des supermarchés qui s'engage au quotidien pour offrir à ses clients des produits de qualité et un service irréprochable au sein de son rayon boucherie-charcuterie.

Le poste

Vous êtes un passionné des métiers de bouche et vous recherchez une nouvelle opportunité en intérim ? Actual recrute un Boucher Charcutier (h/f) à Terdeghem (59114).

Vos missions principales :

Vous aurez pour rôle de préparer et découper vos pièces de viande tout en assurant la réalisation de préparations charcutières de qualité. Vous veillerez à l'attractivité du rayon par une mise en rayon soignée et un réassort constant. Au-delà de la technique, vous serez le visage du rayon en accueillant et conseillant une clientèle exigeante. Vous garantirez également la fraîcheur des produits, le respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que la propreté irréprochable de votre espace de travail.

Le profil recherché :

Titulaire d'une formation en boucherie/charcuterie, vous justifiez idéalement d'une expérience réussie sur un poste similaire, idéalement en grande distribution. Reconnu pour votre professionnalisme, votre rigueur et votre rapidité, vous possédez un véritable sens du service client et appréciez le travail en équipe.

Informations pratiques :

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe motivée ? N'attendez plus, postulez dès maintenant en envoyant votre CV pour rejoindre cette belle aventure professionnelle avec Actual !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher charcutier (h/f), vous devrez justifier d'une solide expérience professionnelle située entre 3 ans, vous permettant d'être immédiatement opérationnel dans la maîtrise des techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des produits.

Le candidat idéal possède une formation qualifiante de BEP/CAP ou équivalent, gage de votre technicité et de votre respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Nous recherchons une personnalité passionnée par les métiers de bouche, dotée d'un excellent sens du service client et capable de conseiller avec expertise et bienveillance notre clientèle. Votre rigueur et votre précision dans la manipulation des outils ainsi que votre souci constant de la qualité feront de vous un élément indispensable au sein de notre équipe.