

Boucher (H/F)

80100 ABBEVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 07/09/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Notre agence Actual Experts Arras GD fait partie du groupe Actual, un acteur majeur du travail temporaire et du recrutement en France, engagé à accompagner chaque candidat vers l'emploi durable grâce à son réseau d'agences spécialisées.

Notre client, un supermarché dynamique implanté à Abbeville, est reconnu pour la qualité de son rayon boucherie et son expertise dans la distribution alimentaire de proximité.

Le poste

Rejoignez l'équipe d'un acteur majeur de la grande distribution à Abbeville en tant que Boucher (H/F). Dans le cadre d'une mission d'intérim dynamique, nous recherchons un professionnel passionné par le travail de la viande et le service client.

Vos missions au quotidien :

Vous aurez en charge la réception et le contrôle qualitatif des marchandises. Vous réaliserez la découpe, le désossage et la préparation des viandes dans le strict respect des techniques professionnelles. Vous assurerez également la mise en rayon, le réassort, et veillerez à l'attractivité des produits. Enfin, vous serez un interlocuteur privilégié pour conseiller les clients et garantir une hygiène irréprochable.

Profil recherché :

Titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou fort(e) d'une expérience significative en boucherie, vous maîtrisez les techniques de découpe ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre autonomie, votre rigueur et votre esprit d'équipe seront vos meilleurs atouts pour réussir cette mission.

Pourquoi nous rejoindre ?

Vous êtes prêt(e) à relever ce défi ? Postulez dès maintenant pour rejoindre Actual !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par les produits carnés et doté d'une solide expérience de 2ans dans le métier.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, garantissant la maîtrise des techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des viandes.

Nous valorisons particulièrement votre sens aigu du service client, votre respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que votre capacité à travailler avec précision au sein d'une équipe dynamique.