

Boucher (H/F)

85100 Les Sables D'olonne [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 28/09/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2600 / Mois

L'entreprise

Rejoignez l'équipe d'Actual Les Sables d'Olonne !

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné pour intégrer une boucherie artisanale renommée aux Sables d'Olonne. Si vous aimez le commerce de proximité, l'esprit bord de mer et le travail de qualité, ce poste est fait pour vous.

Le poste

Votre mission :

Dans le cadre d'une mission d'intérim débutant le 28 septembre 2026, vous aurez l'opportunité de mettre votre expertise technique au service d'une clientèle exigeante, avec une réelle possibilité d'évolution vers un CDI à l'issue de la période.

Vos responsabilités :

Vous maîtriserez les techniques de désossage, parage et épluchage. Vous conseillerez les clients sur le choix des morceaux et leurs accompagnements culinaires. Vous assurerez la mise en vitrine, la gestion des stocks, ainsi que le maintien d'un environnement propre, organisé et accueillant.

Profil recherché :

Titulaire du CAP Boucher, vous êtes dynamique et reconnu pour votre excellent sens du service client. Votre capacité à travailler en équipe, votre sens de l'organisation et votre aisance relationnelle seront des atouts déterminants pour réussir dans cet environnement stimulant.

Conditions :

Le poste est proposé sur une base de 35 heures par semaine, avec une rémunération attractive de 2 600 € mensuel. La mission est prévue du 28 septembre 2026 au 31 décembre 2026.

Comment postuler ?

Vous êtes prêt(e) à relever ce défi ? Contactez dès maintenant Cécile à l'agence Actual Les Sables d'Olonne au 02 30 05 05 65 pour organiser un entretien.

Le profil recherché

Pour accompagner le développement de notre rayon boucherie, nous recherchons un professionnel passionné par les produits de qualité. Vous êtes titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent et possédez une expérience solide de 1 à 2 ans dans le métier.

Votre expertise technique vous permet de maîtriser la découpe, le désossage et la préparation des viandes avec précision et respect des normes d'hygiène. Doté(e) d'un excellent sens du relationnel, vous avez à cœur de conseiller notre clientèle avec enthousiasme et professionnalisme. Votre rigueur, votre autonomie et votre esprit d'équipe seront vos meilleurs atouts pour garantir la satisfaction de nos clients au quotidien.