

Boucher (H/F)

59552 LAMBRES LEZ DOUAI [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 18/09/2026

 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 appartenant au réseau Actual, acteur majeur du travail temporaire en France, dédié à l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises.

Notre client est une enseigne reconnue de la grande distribution, qui recrute des professionnels passionnés pour renforcer ses équipes au sein de ses rayons boucherie.

Le poste

BOUCHER H/F REJOIGNEZ UNE GRANDE ENSEIGNE !

Vous êtes boucher(ère) et souhaitez exercer votre métier au sein d'un environnement dynamique ? Nous recrutons des Bouchers H/F pour intervenir au sein de plusieurs magasins de la Grande Distribution. Votre savoir-faire sera au cœur de votre mission : qualité des produits, préparation, conseil client et tenue du rayon.

Votre quotidien

En tant que Boucher H/F, vous participez directement à la qualité et à l'attractivité du rayon boucherie.

Selon l'organisation du magasin, vos principales responsabilités seront de :

Réceptionner et contrôler les marchandises.

Réaliser la découpe, le désossage, le parage et la préparation des viandes.

Préparer les produits destinés à la vente dans le respect des techniques professionnelles.

Assurer la mise en rayon et veiller à la bonne présentation des produits.

Garantir la fraîcheur et la qualité des marchandises proposées aux clients.

Conseiller et renseigner la clientèle sur les produits et leur préparation.

Participer à la gestion des stocks et limiter les ruptures.

Entretenir le matériel et le laboratoire dans le respect des règles d'hygiène.

Appliquer rigoureusement les normes sanitaires et les procédures HACCP.

Ce que nous recherchons

Plus qu'un simple exécutant, nous recherchons un professionnel fiable, soigneux et passionné par son métier.

Vous disposez d'une formation en boucherie et/ou d'une expérience professionnelle dans le domaine.

Vous êtes à l'aise avec :

La préparation et la découpe des viandes.

Le travail en laboratoire et en rayon.

Le contact avec la clientèle.

Le travail en équipe.

Un rythme de travail soutenu, notamment lors des périodes de forte activité.

Votre rigueur, votre autonomie et votre sens du service feront la différence.

Pourquoi passer par l'intérim ?

L'intérim peut être une véritable opportunité pour faire évoluer votre carrière :

- + de missions développez votre expérience auprès de différentes enseignes.
- + de flexibilité selon les missions proposées et vos disponibilités.
- + d'expérience enrichissez votre parcours professionnel.
- + d'opportunités certaines missions peuvent déboucher sur des postes durables ou des embauches.
- + d'accompagnement votre agence reste votre interlocuteur tout au long de votre parcours.

Vous bénéficiez également, selon les conditions applicables, de l'IFM (indemnité de fin de mission) et de l'ICCP (indemnité compensatrice de congés payés).

Et si votre prochaine mission était la bonne ?

Que vous soyez à la recherche d'une mission ponctuelle, d'une activité régulière ou d'une nouvelle opportunité professionnelle, nous pouvons vous proposer des missions adaptées à votre profil.

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), vous justifiez d'une solide expérience professionnelle comprise entre 3 ans, vous permettant de maîtriser les techniques de découpe et de préparation des viandes avec précision.

Vous êtes titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, témoignant d'une formation technique adaptée à l'exigence de ce métier de bouche.

Votre expertise vous permet de garantir la qualité des produits, le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité, tout en assurant un excellent conseil auprès de notre clientèle.