

Boucher charcutier (H/F)

59253 LA GORGUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 23/09/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence de proximité dédiée au recrutement et au travail temporaire, spécialisée dans l'accompagnement des talents vers des opportunités professionnelles au sein d'entreprises performantes.

Notre client est une enseigne dynamique et reconnue du secteur de la grande distribution, spécialisée dans la valorisation de produits frais et la qualité de service client, qui recherche des experts passionnés par l'univers de la boucherie-charcuterie.

Le poste

BOUCHER CHARCUTIER H/F

Votre savoir-faire, notre prochaine mission !

Vous êtes un professionnel de la boucherie-charcuterie et souhaitez rejoindre une enseigne dynamique ? Nous recherchons des Bouchers Charcutiers H/F pour accompagner nos clients dans le renforcement de leurs équipes.

Un poste polyvalent au cœur du magasin

Vous évoluerez au sein d'un rayon où qualité, présentation et relation client sont essentielles.

Votre expertise vous permettra notamment de prendre en charge :

La préparation et la transformation des viandes et produits de charcuterie.

Le désossage, parage, découpe et conditionnement des produits.

La préparation des pièces et spécialités destinées à la vente.

La mise en place et l'approvisionnement du rayon.

La valorisation des produits afin de garantir un rayon attractif et bien présenté.

Le conseil et l'accompagnement des clients dans leurs choix.

Le contrôle de la qualité, de la fraîcheur et de la conformité des produits.

La réception et le rangement des marchandises ainsi que le suivi des stocks.

Le nettoyage du matériel et du laboratoire.

L'application des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Votre profil

Vous avez une formation ou une expérience confirmée en boucherie-charcuterie et souhaitez mettre votre expertise au service d'une grande enseigne.

Vous êtes particulièrement à l'aise dans un environnement où il faut être :

Précis dans vos gestes et vos préparations

Rapide tout en maintenant un travail de qualité

Organisé dans la gestion de votre activité

À l'écoute pour répondre aux attentes des clients

Autonome, tout en appréciant le travail d'équipe

Exigeant sur la qualité et l'hygiène

Une expérience en grande distribution est un plus, mais les profils issus de boucheries artisanales, traiteurs ou laboratoires sont également les bienvenus.

L'intérim : une vraie opportunité professionnelle

D'une rémunération adaptée à votre expérience.

De l'IFM (indemnité de fin de mission).

De l'ICCP (indemnité compensatrice de congés payés).

De missions ponctuelles, régulières ou de plus longue durée.

De la possibilité de travailler auprès de différentes enseignes de la grande distribution.

D'une expérience supplémentaire valorisable sur votre CV.

De potentielles opportunités d'embauche à l'issue des missions.

D'un accompagnement par votre agence dans la recherche et le suivi de vos missions.

Vous avez le goût du travail bien fait ?

Vous souhaitez intégrer une enseigne reconnue, développer votre expérience ou simplement trouver une mission correspondant à votre savoir-faire ?

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher charcutier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par le travail des produits frais et dotée d'une solide expérience professionnelle de 2 ans, vous permettant d'être immédiatement opérationnel.

Le candidat idéal possède une formation de BEP/CAP ou équivalent, témoignant d'une maîtrise technique des techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes.

Votre rigueur, votre respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que votre sens du service client seront des atouts déterminants pour garantir la satisfaction de notre clientèle et la qualité irréprochable de nos produits.