

Boucher (H/F)

80420 FLIXECOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est votre partenaire emploi de proximité, dédié à l'accompagnement des candidats dans la construction de leur parcours professionnel grâce à son expertise du marché du travail local.

Notre client, un acteur de la grande distribution spécialisé dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur notre expertise pour renforcer ses équipes au sein de son rayon boucherie traditionnel.

Le poste

Vous êtes un professionnel de la viande passionné par votre métier ? L'agence Actual est à la recherche d'un Boucher (H/F) talentueux pour rejoindre une équipe dynamique à FLIXECOURT (80420).

Vos missions au quotidien :

En tant que boucher, vous serez le garant de la qualité de nos produits. Vos responsabilités incluront la réception et le contrôle des marchandises, la découpe, le désossage et la préparation précise des pièces de viande. Vous mettrez également en valeur les produits en vitrine tout en assurant un accueil et des conseils personnalisés à notre clientèle. Le respect strict des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire sera au cœur de votre pratique.

Le profil recherché :

Titulaire d'une formation en boucherie ou fort d'une expérience significative sur un poste similaire, vous maîtrisez les techniques de découpe et les normes d'hygiène. Nous recherchons une personne autonome, rigoureuse et dynamique, dotée d'un véritable esprit d'équipe et d'un sens du service client aiguisé.

Pourquoi nous rejoindre ?

Vous êtes disponible et prêt à relever ce défi ? Envoyez-nous votre candidature dès maintenant, nous avons hâte de vous rencontrer !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous devrez faire preuve d'un savoir-faire reconnu dans la transformation et la préparation des viandes.

Le candidat idéal justifie d'une expérience professionnelle significative comprise entre 2 ans, lui permettant d'être immédiatement opérationnel et autonome dans la gestion du rayon boucherie.

Sur le plan académique, nous recherchons un profil titulaire d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'un excellent sens du relationnel client, seront des atouts déterminants pour accompagner notre clientèle au quotidien.