

Boucher (H/F)

59148 FLINES LEZ RACHES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 30/09/2026

 Durée : 1 mois

 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 marché de l'emploi en France, dédiée à l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises locales dans la réussite de leurs projets professionnels.

Notre client, une enseigne reconnue du secteur de la grande distribution, recherche un(e) boucher(ère) passionné(e) pour renforcer ses équipes et garantir la satisfaction de sa clientèle au quotidien.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Boucher (H/F) !

Vous êtes passionné par le métier de boucher et souhaitez mettre votre savoir-faire au service de la satisfaction client au sein d'une enseigne de grande distribution dynamique ? Votre agence Actual vous propose une opportunité en intérim à Flines-lez-Râches.

Vos missions au quotidien :

En tant qu'acteur clé du rayon boucherie, vous assurez la réception et le contrôle des marchandises. Vous prenez en charge la découpe, le désossage, le parage et le ficelage des viandes. Vous veillez à la mise en place attractive des produits, effectuez la pesée et l'étiquetage tout en conseillant une clientèle exigeante. La rigueur, le respect des normes d'hygiène et la propreté de votre espace de travail sont au cœur de vos priorités.

Le profil recherché :

Vous maîtrisez les techniques de découpe et possédez idéalement une expérience significative en boucherie. Les profils débutants titulaires d'une formation adaptée sont également les bienvenus. Autonome, rapide et doté d'un excellent sens du service, vous appréciez le travail en équipe et souhaitez intégrer une enseigne reconnue.

En intégrant Actual, vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé tout au long de votre mission au sein d'un environnement de travail stimulant. Les missions peuvent être renouvelées selon les besoins de notre client.

Prêt(e) à relever le défi ? Envoyez-nous votre CV dès maintenant et rejoignez nos équipes !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher (h/f), vous justifiez d'une expérience solide de 2 ans dans le domaine de la découpe et de la préparation des viandes.

Votre expertise technique s'appuie sur une formation qualifiante de type Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent).

Nous recherchons un professionnel passionné, maîtrisant parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité, capable de conseiller notre clientèle avec précision et de valoriser la qualité de nos produits bouchers au quotidien.