

Boucher désosseur (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS LILLE GD est votre partenaire privilégié pour accompagner votre recherche d'emploi et votre développement professionnel au cœur de la métropole lilloise, en s'appuyant sur l'expertise et le réseau national d'Actual.

Implanté dans le Nord depuis 1977, notre client est un acteur spécialisé dans la préparation industrielle de produits à base de viande, qui privilégie les partenariats avec les producteurs des Hauts-de-France et valorise une tradition culinaire ancrée dans son terroir régional.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE est à la recherche d'un talent passionné pour rejoindre l'équipe de l'un de ses clients en tant que Boucher Désosseur (H/F).

Basé à VILLENEUVE D ASCQ (59650), ce poste est une opportunité idéale pour exprimer votre savoir-faire technique au sein d'un environnement dynamique.

Vos missions principales :

En tant que professionnel de la viande, vous serez en charge du désossage des pièces de viande avec précision et rigueur, tout en assurant un tri qualitatif des morceaux pour répondre aux exigences de la clientèle.

Respect des normes d'hygiènes et de sécurités

Informations complémentaires :

Il s'agit d'une mission de en intérim à temps complet (35 heures par semaine), avec une date de début prévue le courant septembre 2026.

Si vous êtes rigoureux et doté d'une solide maîtrise technique en boucherie, nous serions ravis d'étudier votre candidature !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher désosseur (h/f), vous faites preuve d'une grande maîtrise des techniques de découpe et de désossage des viandes. Votre expertise technique vous permet d'assurer un travail précis et efficace tout en garantissant une excellente présentation des produits.

Nous recherchons un candidat doté d'une expérience confirmée dans le secteur de la boucherie artisanale ou industrielle. Votre capacité à travailler dans le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est un critère indispensable pour ce poste.

Idéalement titulaire d'un CAP ou BP Boucher, vous possédez une excellente connaissance des différentes espèces animales et des muscles. Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre esprit d'équipe seront vos meilleurs atouts pour répondre aux exigences de qualité de notre clientèle.