

Boucher charcutier (H/F)

62223 STE CATHERINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 05/10/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est une agence spécialisée au sein du réseau Actual, dédiée à l'accompagnement des entreprises de la Grande Distribution dans leurs recrutements stratégiques, en mettant en relation des talents qualifiés avec des opportunités professionnelles dynamiques.

Notre client est un supermarché et hypermarché dynamique, reconnu pour son exigence en matière de qualité de produits et son engagement à offrir une expérience client de premier plan au sein d'un laboratoire moderne.

Le poste

Rejoignez l'équipe dynamique d'un supermarché/hypermarché en tant que Boucher-Charcutier (H/F) pour une mission d'intérim.

Vos missions principales :

Sous la responsabilité du chef de rayon, vous assurerez la réception, le désossage, le parage et la découpe des viandes (bœuf, veau, porc, agneau). Vous mettrez votre savoir-faire au service de la transformation en créant des préparations bouchères artisanales et des spécialités maison.

Au quotidien, vous accueillerez et conseillerez la clientèle, tout en veillant à la mise en rayon, à la rotation des produits et au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre profil :

Titulaire d'un CAP, BEP ou Brevet Professionnel en Boucherie, vous possédez une expérience réussie, idéalement en grande distribution. La maîtrise du travail sur carcasse est un atout majeur. Professionnel(le) et autonome, vous possédez un excellent sens du contact client et une grande aisance dans l'utilisation des outils de coupe. Disponible immédiatement, vous êtes prêt(e) à travailler selon des horaires variables, incluant les week-ends.

Pourquoi nous rejoindre ?

C'est l'opportunité idéale pour mettre en valeur votre expertise technique dans un environnement stimulant tout en bénéficiant de l'accompagnement d'une équipe soudée. Si vous êtes passionné(e) par votre métier et prêt(e) à relever ce défi, nous avons hâte de vous rencontrer !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher charcutier (h/f), vous devez disposer d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent) et justifier d'une solide expérience professionnelle comprise entre 3 ans.

Le candidat idéal maîtrise parfaitement les techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des produits carnés. Vous faites preuve d'une grande rigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en possédant un sens aigu du service client pour conseiller avec expertise notre clientèle.

Votre autonomie, votre polyvalence et votre passion pour le métier seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits et la satisfaction des consommateurs au quotidien.