

Boucher (H/F)

59310 ORCHIES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 05/10/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.98 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est une agence spécialisée du réseau Actual, dédiée à l'accompagnement des entreprises dans leurs recrutements stratégiques en alliant expertise locale et réactivité. Notre client, un acteur majeur de la distribution biologique dans son secteur, intervient dans le domaine des supermarchés et recherche ses futurs collaborateurs pour renforcer ses équipes.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Boucher Charcutier H/F

Votre savoir-faire est précieux et nous avons une mission faite pour vous. Nous recherchons des professionnels de la boucherie-charcuterie passionnés pour accompagner nos clients dans le renforcement de leurs équipes en grande distribution.

Vos missions au quotidien :

Au cœur d'un rayon dynamique, vous assurez la transformation des viandes et des produits de charcuterie. Vos missions incluent le désossage, le parage, la découpe et le conditionnement. Vous veillez à la mise en place, à l'approvisionnement et à la valorisation du rayon pour garantir une présentation irréprochable. En tant qu'expert, vous conseillez vos clients avec bienveillance. Vous assurez également le contrôle rigoureux de la qualité, de la fraîcheur et des normes d'hygiène et de traçabilité.

Le profil idéal :

Vous possédez une formation ou une expérience confirmée en boucherie-charcuterie, en grande distribution, en boucherie artisanale ou en laboratoire. Nous recherchons une personne précise, rapide, organisée et dotée d'un excellent sens du relationnel. Votre capacité à travailler en équipe tout en faisant preuve d'autonomie sera un atout majeur.

Les avantages de l'intérim chez Actual :

En rejoignant notre réseau, vous bénéficiez d'une rémunération de 12.98 euros de l'heure, complétée par les IFM (indemnités de fin de mission) et l'ICCP (indemnités compensatrices de congés payés). Ce poste est une véritable opportunité de diversifier vos expériences, de valoriser votre CV et potentiellement d'aboutir sur une embauche à long terme. Vous serez accompagné par notre agence tout au long de vos missions.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous devrez faire preuve d'un véritable savoir-faire technique dans la découpe, la préparation et la mise en valeur des produits carnés. Nous recherchons un professionnel passionné, capable de conseiller notre clientèle avec expertise et convivialité tout en garantissant une hygiène irréprochable au sein de votre espace de travail.

Le candidat idéal justifie d'une expérience solide de 3 à 5 ans, vous permettant d'être immédiatement opérationnel et autonome. Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, témoignant de votre formation initiale dans les métiers de la boucherie.

Votre rigueur, votre sens du service client et votre maîtrise des normes de sécurité alimentaire seront vos meilleurs atouts pour contribuer à la qualité de notre offre et à la satisfaction de nos clients.