


Boucher charcutier (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 25/05/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la boucherie et charcuterie en grande distribution, reconnue pour son expertise en préparation et mise en valeur des produits frais, respectant rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste

Nous recherchons un Boucher / Charcutier pour rejoindre l'équipe de notre client en grande distribution. Vous serez responsable de la réception, du contrôle et du stockage des marchandises en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre expertise en découpe et transformation des viandes et charcuteries sera mise en valeur pour offrir un approvisionnement attractif et régulier. Vous conseillerez et servirez notre clientèle en fournissant des informations précieuses sur nos produits.

Compétences requises : Maîtrise des techniques de découpe, sens du commerce, connaissance des règles d'hygiène, rigueur et esprit d'équipe. Capacité à travailler dans un environnement réfrigéré.

Profil recherché : Formation en boucherie, charcuterie ou expérience significative. Un CAP/BEP en Boucherie ou Charcuterie est apprécié.

Agence responsable : Cette offre est publiée par notre agence spécialisée dans le secteur de la grande distribution.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP.

Une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine est requise pour ce poste.

Les compétences clés incluent la maîtrise des techniques de boucherie et de charcuterie, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire.

Une attention particulière aux détails et la capacité à travailler efficacement en équipe sont également essentielles.