


Boucher charcutier (H/F)

62160 BULLY LES MINES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/06/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Mois

L'entreprise

L'agence Actual représente une entreprise dynamique spécialisée dans les supermarchés, offrant un environnement de travail convivial et mettant en valeur des produits de qualité, avec une équipe professionnelle et engagée.

Le poste

Vous aimez le contact client, les produits de qualité et le travail en équipe ? Nous recherchons un(e) BOUCHER(e) CHARCUTIER(e) motivé(e) et dynamique pour participer au développement de notre rayon traditionnel.

Vos missions :

Accueillir, conseiller et servir les clients avec professionnalisme. Mettre en valeur les produits de boucherie et de charcuterie dans un rayon attrayant et bien approvisionné. Réaliser la découpe, la préparation et le conditionnement des produits selon les besoins. Garantir la qualité, la fraîcheur et la bonne présentation des produits. Respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité. Participer à la gestion des stocks et au réassort du rayon.

Profil recherché :

Vous avez le sens du commerce et du service client. Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et aimez le travail en équipe. Une expérience en boucherie, charcuterie ou grande distribution est un plus. Vous appréciez les produits traditionnels et le travail de qualité.

Ce que nous proposons :

Un environnement de travail dynamique et convivial. Une équipe professionnelle et engagée.

Le profil recherché

Nous recherchons un Boucher charcutier (h/f) hautement qualifié.

Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou son équivalent.

En termes d'expérience professionnelle, nous attendons une expérience de 2 ans dans le domaine.

Ce rôle nécessite une expertise approfondie en boucherie et charcuterie, ainsi que des compétences solides en préparation et présentation des produits.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler de manière autonome, tout en maintenant les normes de qualité élevées attendues dans ce secteur.