

Boucher (H/F)

62221 NOYELLES SOUS LENS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/06/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Cette entreprise, partenaire de l'agence Actual Experts Arras GD, se spécialise dans la boucherie et la charcuterie au sein de la grande distribution, en mettant l'accent sur la qualité et le service client, tout en contribuant au développement du chiffre d'affaires du rayon.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Boucher/Charcutier (H/F) au sein de notre rayon traditionnel en grande distribution. Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) pour assurer la découpe, la préparation et la mise en valeur de nos produits de boucherie et charcuterie.

Missions :

Vous serez en charge de l'accueil, du conseil et du service à la clientèle, tout en garantissant une qualité de service irréprochable. Vous réaliserez la mise en rayon, le réassort des produits, et veillerez à leur attractivité. La qualité, la fraîcheur, et la traçabilité des produits seront sous votre responsabilité.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordial. Vous participerez également à la gestion des stocks, aux commandes et à la réception des marchandises. Entretien et nettoyage le matériel ainsi que l'espace de travail sera une de vos tâches quotidiennes. Votre sens du commerce et du conseil client contribuera au développement du chiffre d'affaires du rayon.

Profil recherché :

Vous possédez une expérience en boucherie, charcuterie ou métiers de bouche. La maîtrise des techniques de préparation, découpe et vente de produits frais est essentielle. Nous recherchons une personne rigoureuse, dynamique, avec un goût prononcé pour le travail en équipe. Avoir le sens du service client et apprécier le contact avec la clientèle sont des atouts majeurs. Une expérience en grande distribution serait un plus.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences solides en préparation et découpe de viandes, maîtrise des techniques de désossage et de parage, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il est essentiel d'avoir un BEP/CAP ou équivalent pour ce poste. Le candidat doit démontrer une capacité à travailler en équipe, tout en étant autonome et rigoureux dans ses tâches quotidiennes. La passion pour le métier et le sens du service client sont également des qualités recherchées.