

## Boucher (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 29/06/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual recrute pour une grande enseigne de distribution qui excelle dans la qualité de son rayon Boucherie, au cœur de sa réputation.

### Le poste

Notre agence d'emploi est à la recherche d'un(e) Boucher (H/F) pour une mission intérimaire au sein d'une grande enseigne de la distribution. Ce poste est essentiel pour garantir la réputation de qualité de leur rayon Boucherie.

Nous recherchons un(e) véritable expert(e) du couteau, capable de jongler entre le laboratoire de préparation et le contact direct avec la clientèle. Si vous souhaitez intégrer une équipe dynamique et mettre en avant votre savoir-faire dans un environnement performant, cette mission est faite pour vous!

Votre terrain d'expression :

Dans un laboratoire moderne et un rayon attractif, vous pourrez exprimer toute votre technicité à travers des missions variées :

L'art de la découpe : Assurez le désossage, le parage et le ficelage des carcasses et des pièces de viande (bœuf, veau, porc, agneau). Chaque morceau doit être valorisé.

La touche créative : Préparez des produits élaborés et des spécialités bouchères (rôtis farcis, brochettes de saison) pour donner de la couleur et du choix au rayon.

Le sens du commerce : Mettez en scène le rayon traditionnel et approvisionnez le libre-service. Veillez à la fraîcheur absolue, à la rotation des stocks et à la clarté des étiquettes (origine, traçabilité).

La relation client : Au comptoir, soyez l'ambassadeur du rayon. Accueillez les clients avec le sourire, partagez vos meilleures astuces de cuisson et conseillez les morceaux adaptés à leurs envies.

Une hygiène irréprochable : Appliquez rigoureusement les normes HACCP pour garantir la sécurité alimentaire et veillez à la propreté de vos outils de travail.

Profil idéal :

Vous êtes la pièce maîtresse que nous recherchons si :

- Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP ou BP en Boucherie.
- Vous justifiez d'une première expérience réussie (en artisanat ou grande distribution) qui vous permet d'être immédiatement autonome dès votre arrivée au labo.
- Vous maîtrisez les techniques de découpe et possédez une excellente connaissance des produits carnés.
- Vous êtes dynamique, rigoureux(se) et doté(e) d'un excellent sens du relationnel.

Ce que nous vous offrons :

Rémunération : Salaire horaire motivant de 12.5 € selon votre expérience + 10% d'Indemnités de Fin de Mission (IFM) + 10% d'Indemnités de Congés Payés (ICP).

Les + : Un environnement de travail équipé, un planning clair et tous les avantages de notre agence (compte épargne temps majoré, acomptes à la semaine, mutuelle).

## **Le profil recherché**

Pour le poste de Boucher (h/f), le candidat idéal doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau d'expérience adéquat.

Il est essentiel que le candidat ait un BEP/CAP ou équivalent.

En termes d'expérience professionnelle, nous recherchons un candidat ayant 2ans d'expérience dans le domaine de la boucherie.

Ces qualifications sont essentielles pour garantir que le candidat possède les compétences techniques et le savoir-faire nécessaires pour exceller dans ce rôle exigeant.