


Boucher désosseur (H/F)

95290 L Isle Adam [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 29/06/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Notre client est une enseigne de renommée qui fait partie d'un groupe leader de la grande distribution, réputé pour la qualité de ses produits, notamment au rayon boucherie.

Le magasin bénéficie d'une forte fréquentation et d'une clientèle fidèle, offrant un environnement dynamique et structuré, idéal pour développer vos compétences.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD Paris recherche un profil Boucher Désosseur (H/F) pour l'un de ces clients dans le secteur du 95. Rattaché au responsable de rayon boucherie, vous serez en charge de la préparation des pièces de viande tout en respectant les normes de sécurité alimentaire et les techniques de découpe professionnelle.

Pour cela, vos missions seront :

- Réceptionner et contrôler la qualité des carcasses et pièces de viande- Désosser les carcasses (bœuf, veau, porc, agneau)- Parer, dégraisser et découper les morceaux selon les standards-
- Contrôler la qualité des produits- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)- Assurer l'entretien du poste de travail et du matériel

Cette liste n'est pas exhaustive et peut évoluer en fonction des besoins du client.

Le profil recherché

Ce qu'on recherche chez vous :

- Une expérience en tant que boucher désosseur souhaitée- Une formation CAP/BEP Boucher appréciée-
- Une bonne maîtrise des techniques de découpe- Une rapidité, précision et sens du détail-
- Une capacité à travailler en équipe et en environnement froid

Ce qu'on vous propose :

- Une bonne rémunération attractive selon le profil- Un environnement de travail professionnel- Une intégration au sein d'une équipe dynamique- Des horaires variables