

Responsable boucherie (H/F)

31700 MONDONVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2500 / Heure

L'entreprise

Plusieurs enseignes de la grande distribution situées dans le secteur de Mondonville (31700) ont choisi de faire confiance à ERGALIS Grande Distribution pour les accompagner dans le recrutement de profils qualifiés et passionnés.

Parmi eux :

Des supermarchés à taille humaine et bien implantés localement, bénéficiant d'une clientèle fidèle et d'une forte dynamique commerciale.

Des équipes boucherie composées de 2 à 5 collaborateurs, où l'esprit d'entraide et la proximité entre collègues permettent un travail de qualité dans une ambiance conviviale.

Des rayons boucherie performants, réalisant entre 2 et 5 millions d'euros de chiffre d'affaires par an, démontrant une réelle attractivité auprès des clients et un fort potentiel de développement.

Nos partenaires recherchent des profils investis, professionnels et soucieux de faire rayonner leur savoir-faire artisanal dans des structures valorisant la qualité des produits et la satisfaction client.

Le poste

ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION du groupe Actual vous offre plusieurs opportunités en boucherie. Nous sommes spécialisé dans le recrutement CDD, CDI, INTERIM en France et à l'International de la Grande Distribution.

Vous êtes un(e) professionnel(le) passionné(e) par la boucherie? **Nous recrutons des BOUCHERS et 1 RESPONSABLE BOUCHERIE pour des magasins dans le secteur de MONDONVILLE (31700)**, en tant que Responsable Boucherie (H/F). Ce poste en CDI est une opportunité idéale pour un boucher expérimenté souhaitant relever un nouveau défi au sein d'une enseigne reconnue.

Vos missions :

- **Boucher & responsable boucherie :**

Découpe et transformation : travailler la viande de la carcasse jusqu'à la présentation, en maîtrisant les techniques de désossage, parage, ficelage et découpe, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Gestion du rayon traditionnel et libre-service : veiller à la présentation attractive des produits, au bon étiquetage, à la rotation des stocks et à la mise en valeur des promotions ou opérations commerciales.

Création de préparations bouchères : élaborer des produits maison (brochettes, rôtis, marinades, plats cuisinés, etc.) en fonction des saisons, des tendances et des attentes de la clientèle, en favorisant l'innovation et la qualité.

Relation client : garantir un accueil chaleureux, un conseil personnalisé et un service irréprochable à la clientèle, tout en développant la fidélisation.

- **Le responsable boucherie devra s'occuper :**

Encadrement de l'équipe : animer et coordonner le travail des 5 collaborateurs du rayon, organiser les plannings, assurer la formation continue, motiver l'équipe et veiller à la cohésion.

Suivi des performances : analyser les ventes, optimiser la gestion des marges, contrôler les pertes, passer les commandes, suivre les stocks et garantir la rentabilité du rayon.

Relation client : garantir un accueil chaleureux, un conseil personnalisé et un service irréprochable à la clientèle, tout en développant la fidélisation.

- **Conditions de travail :**

Type de contrat : CDI à temps plein (35h/semaine) (boucher) / 39H statut agent de maîtrise (responsable)

Horaires : sur 6 jours, de matin.

Prise de poste : dès que possible

REMUNERATION : 2200€ bruts (boucher) + PRIMES // 2 500€ brut/mois (responsable boucherie) + PRIMES OBJECTIFS + AUTRE PRIME

Le profil recherché

Profil du Candidat pour le Poste de Responsable Boucherie (H/F) à Mondonville

Nous recherchons un candidat possédant un titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent en boucherie. Ce niveau d'études est essentiel pour garantir une compréhension approfondie des techniques et des normes du métier.

- Expérience confirmée en LS et en boucherie traditionnelle.
- Expérience en Grande Distribution appréciée
- Maîtrise du travail de la viande de A à Z.
- Sens du commerce, esprit d'équipe et leadership.
- Dynamisme et rigueur dans le respect des normes d'hygiène.

RESPONSABLE BOUCHERIE : Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine. Cette expérience est cruciale pour assurer une gestion efficace et autonome de l'équipe et des opérations de la boucherie.

Des compétences avérées en gestion d'équipe, service client et maîtrise des techniques de découpe sont indispensables. Nous valorisons fortement des aptitudes en communication et en organisation qui permettent de maintenir des standards élevés de qualité et de satisfaction client.

Ce recrutement est conduit par une agence reconnue pour son expertise dans la mise en relation de talents qualifiés avec des entreprises de premier plan.

Postulez dès maintenant et rejoignez une équipe motivée au sein d'un environnement stimulant !