

Boucher (H/F)

62600 BERCK [Accéder à l'annonce en ligne](#)



28/07/2025

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 30000 / An

L'entreprise

Notre client

Implantée sur la Côte d'Opale, notre client est une entreprise familiale dynamique, appartenant à un groupement de distribution reconnu au niveau national. L'enseigne met un point d'honneur à valoriser les produits frais, les circuits courts et la qualité du service client.

Le magasin bénéficie d'une forte fréquentation locale et touristique, avec une activité qui monte en puissance en période estivale. Attaché à des valeurs humaines et à la proximité avec ses clients, notre client valorise l'autonomie, l'esprit d'équipe et la prise d'initiatives au sein de ses rayons traditionnels, en particulier celui de la boucherie, pilier de son attractivité commerciale.

Le poste

Vous êtes passionné par la boucherie traditionnelle et souhaitez rejoindre une équipe dynamique sur la Côte d'Opale ?

Nous recherchons un **Boucher H/F** expérimenté, pour intégrer une surface alimentaire reconnue, à taille humaine et attachée à la qualité produit comme à la satisfaction client.

Vos principales responsabilités :

- Réaliser la découpe et la préparation des viandes (travail sur carcasse : désossage, parage, ficelage, tranchage)
- Préparer les produits pour la vente au rayon libre-service et à la vente assistée
- Mettre en valeur les produits en vitrine, conseiller les clients, entretenir une relation de proximité
- Respecter strictement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité
- Collaborer avec l'équipe pour garantir la bonne tenue du rayon
- Remonter les besoins d'approvisionnement au responsable

Le profil recherché

Profil recherché

- CAP/BEP Boucherie exigé
- Expérience en boucherie traditionnelle souhaitée
- Maîtrise des techniques de découpe sur carcasse
- Sens du service client, rigueur, esprit d'équipe