

Boucher traditionnel (H/F)

95520 Osny [Accéder à l'annonce en ligne](#)

CDI

Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2700 / Mois

L'entreprise

Un poste stable à temps plein (42h/semaine), avec des perspectives sur le long terme.

Un environnement de travail convivial, familial et valorisant, où la passion du métier est partagée au quotidien.

Un magasin attaché à la qualité des produits et à la satisfaction client, qui vous laisse de la place pour exprimer vos idées et votre savoir-faire.

Une équipe soudée et des clients fidèles, attachés au rayon boucherie traditionnel.

Le poste

Vous êtes un artisan de la viande, passionné par la découpe, la qualité des produits, et le contact client ? Un de nos magasins dans le 95, enseigne reconnue pour ses produits frais, son exigence de qualité et son esprit familial, recherche un boucher traditionnel (H/F) pour renforcer son équipe.

Nous vous offrons l'opportunité d'exercer votre métier dans un environnement qui valorise le savoir-faire artisanal, l'autonomie, et le sens du commerce.

Vos missions principales : Découpe et préparation des viandes : Vous assurez la découpe traditionnelle de toutes les viandes (bœuf, veau, agneau, volaille), dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en valorisant la qualité du produit.

Mise en valeur du rayon boucherie : Vous soignez l'aspect visuel du rayon (présentation, étiquetage, rotation des produits) et gardez une offre attractive et toujours fraîche.

Service et relation client : Vous accueillez, conseillez et servez les clients avec convivialité. Vous les guidez dans leurs choix, proposez des idées de recettes ou de cuissons, et préparez des commandes spécifiques (rôti, viandes marinées, farces maison, plateaux).

Préparation des commandes : Vous réalisez des préparations sur mesure en fonction des demandes (événements, fêtes, besoins spécifiques).

Entretien de l'espace de travail : Vous appliquez rigoureusement les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Expérience confirmée en boucherie traditionnelle, idéalement en grande distribution ou en commerce de proximité.

Vous maîtrisez les différentes techniques de découpe, de désossage et de présentation des produits.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et attaché(e) à la qualité et à la fraîcheur des produits.

Vous avez un excellent contact client et aimez partager votre passion pour les bons produits.

Disponible, vous êtes à l'aise avec les horaires variables, notamment les week-ends.