

Boucher (H/F)

29850 GOUESNOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)



17/11/2025

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des professionnels qualifiés pour des missions temporaires.

Client de renom dans le secteur des produits de la mer, cette entreprise bretonne se distingue par son engagement envers la qualité et l'innovation.

Le poste

Nous sommes à la recherche d'un(e) boucher(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dès la rentrée prochaine à Gouesnou (29850). Ce poste offre une opportunité de travailler dans un environnement dynamique où l'excellence et la qualité sont primordiales.

Vos missions quotidiennes incluront de conseiller la clientèle, respecter les strictes règles sanitaires et d'hygiène, et assurer la propreté et la présentation impeccable des rayons. Vous serez également responsable de la rotation des produits et de la surveillance des dates de péremption.

Ce poste à temps plein vous permettra de démontrer vos compétences en gestion de stocks et en vente, tout en veillant à la rentabilité et à la satisfaction de notre clientèle. Vous aurez également l'opportunité de participer aux inventaires et de signaler toute anomalie à la direction.

Ce poste est proposé par une agence réputée ERGALIS GD BREST, garantissant un cadre de travail professionnel et stimulant. Venez rejoindre une équipe où votre expertise sera valorisée et où vous pourrez véritablement faire la différence!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f).

Le candidat idéal possède un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise pour ce poste.

Les compétences clés incluent une maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des normes d'hygiène, et une capacité à travailler en équipe.