


Boucher (H/F)

29590 LE FAOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



 17/11/2025

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques de ses clients, en mettant l'accent sur la réactivité et l'expertise sectorielle.

Notre client, une entreprise engagée dans un commerce à visage humain, place l'humain au cœur de sa promesse en tant qu'employeur. Elle s'efforce de garantir à ses collaborateurs un épanouissement tant professionnel que personnel, tout en valorisant des valeurs humaines fortes. Cette entreprise se distingue par sa fierté de marque et sa quête quotidienne de progression.

Le poste

Nous sommes à la recherche d'un(e) boucher(ère) pour rejoindre notre équipe dynamique à Le Faou (29590). Ce poste est à pourvoir à partir du 17 novembre 2025.

Vos principales missions incluront : accueillir et conseiller notre clientèle, respecter les règles sanitaires, d'hygiène et de sécurité, assurer la propreté et la bonne présentation des rayons, ainsi que la qualité exemplaire des produits. Vous devrez également veiller à la rotation des produits et à la gestion efficace des stocks.

Ce poste est à temps plein, et nous recherchons une personne capable de participer aux inventaires et de signaler toute anomalie à la direction.

Si vous êtes passionné(e) par le métier et souhaitez contribuer à la satisfaction de notre clientèle, ce poste est fait pour vous ! Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante au sein d'une équipe motivée.

ERGALIS GD BREST : Nous travaillons avec une agence de recrutement professionnelle qui s'assurera de la bonne gestion de votre candidature.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Niveau d'études requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine.

Le candidat idéal devra démontrer une expertise technique dans la préparation et la découpe de viandes, ainsi qu'une capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails et un excellent service client seront également valorisés.