

Second boucher (H/F)

62217 ACHICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2450 / Mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire et de placement spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en fournissant du personnel qualifié et compétent pour répondre aux exigences du marché.

Le poste

Responsable boucher : devenir le bras droit du Chef Boucher et un acteur clé du succès du rayon !

En tant que Second Boucher, vous participez activement au développement d'un rayon traditionnel dynamique, moderne et orienté satisfaction client. Véritable passionné(e) du produit et du travail bien fait, vous êtes un moteur dans l'animation quotidienne du laboratoire comme de la surface de vente.

Vos responsabilités principales

Préparation & transformation des produits

Réaliser les découpes, préparations bouchères et élaborations culinaires dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Contribuer à la mise en valeur des produits : présentation soignée, fraîcheur irréprochable et créativité sur les fabrications maison.

Gestion du rayon et merchandising

Participer à la mise en place quotidienne du rayon : étalage, rotation des produits, affichage prix et traçabilité.

Garantir un rayon attractif qui donne envie, en assurant fraîcheur, disponibilité et respect des volumes.

Relation client & conseil professionnel

Accueillir, servir et conseiller les clients avec expertise et convivialité.

Valoriser le savoir-faire traditionnel et orienter les clients vers des choix adaptés (cuissons, morceaux, recettes, promotions).

Support à la gestion & à l'organisation de l'équipe

Assister le Chef Boucher dans les commandes, gestion des plannings, le suivi des stocks et la gestion des pertes.

Encadrer l'équipe en son absence : répartition des tâches, contrôle qualité, dynamisme du laboratoire.

Contribuer au maintien d'un environnement de travail propre, organisé et motivant.

Participation au développement commercial

Proposer des idées pour dynamiser les ventes : animations, fabrications spécifiques, opérations commerciales.

Être force de proposition pour améliorer la performance et renforcer la fidélité des clients.

Pourquoi ce poste donne envie ?

Un rôle clé avec de réelles responsabilités.

La possibilité d'exprimer votre expertise métier.

Une ambiance d'équipe où votre savoir-faire est reconnu.
Des perspectives d'évolution vers un poste de Chef Boucher.

AVANTAGES:

Secteur Achicourt, CDI Rémunération attractive 2450e + Prime de fin d'année, mutuelle, transport, -10% sur le magasin

Le profil recherché

Pour le poste de Second boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec une solide formation et une expérience significative dans le domaine. Le candidat idéal doit posséder au minimum un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 3 à 5 ans est requise pour assurer une maîtrise des compétences techniques et une adaptation rapide aux exigences du poste.

Le candidat doit démontrer une expertise dans les techniques de découpe, ainsi qu'une capacité à travailler en équipe et à respecter les normes de sécurité et d'hygiène. Un sens aigu de l'organisation et une attention particulière aux détails sont également essentiels pour réussir dans ce rôle.