



Boucher (H/F)

29260 LESNEVEN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



 01/12/2025

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des collaborateurs qualifiés pour des missions temporaires.

Notre client, acteur majeur du secteur alimentaire, s'engage à rendre le mieux manger accessible à tous, grâce à son indépendance et à la diversité de ses métiers. Avec 7 enseignes, 150 000 collaborateurs et plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants, il se positionne comme le 3e distributeur en France.

Le poste

Poste : Boucher (h/f) Lieu : LESNEVEN 29260 FR Type de contrat : CDI Agence : ERGALIS GD BREST

Rejoignez Notre client, une enseigne où l'audace et l'envie d'entreprendre sont valorisées. Vous souhaitez vous investir et évoluer au sein d'une équipe passionnée qui saura reconnaître votre talent ?

Grâce à vos qualités relationnelles et votre âme de commerçant, vous savez créer des liens de confiance avec vos clients et leur apporter des conseils et une valeur ajoutée.

Profil : Titulaire d'au moins un CAP spécialisé en boucherie, vous aimez faire plaisir et valoriser des produits qui vous tiennent à cœur.

Avantages : Bénéficiez d'une rémunération attractive avec un salaire fixe, une mutuelle, 5 semaines de congés payés et 5% de remise sur vos achats.

Nos parcours de développement des compétences vous permettront d'évoluer rapidement.

Exercez votre passion et engagez-vous à nos côtés au sein d'une équipe humaine et conviviale !

Date de début : 1er décembre 2025

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat avec des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise adapté.

Le candidat idéal doit avoir une solide expérience en découpe de viande, démontrant une expertise et une précision dans le travail. Une connaissance approfondie des différentes techniques de découpe est essentielle pour garantir la qualité et la présentation des produits.

Une compétence en sécurité alimentaire est cruciale pour assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Le candidat doit savoir manipuler les produits frais avec soin et maintenir un environnement de travail propre et sûr.

La capacité à gérer les relations clients est également importante. Le candidat doit être capable de conseiller la clientèle, de répondre à leurs besoins et de fournir un service de haute qualité.

Enfin, une aptitude à travailler en équipe est nécessaire, car la collaboration avec les autres membres du personnel est essentielle pour assurer le bon fonctionnement de l'établissement.

Ce poste offre une opportunité de démontrer son savoir-faire dans un environnement dynamique et exigeant.