

## Responsable boucherie (H/F)

[Accéder à l'annonce en ligne](#)



15/12/2025

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2100 / Mois

### L'entreprise

Hypermarché à Auch, notre client reste fidèle à ses racines tout en se réinventant pour permettre à chacun de mieux manger : plus sain, plus local, plus responsable. Il fait partie des leaders mondiaux de la distribution, engagé pour la diversité, la RSE et la transformation digitale, tout en créant un environnement de travail inclusif et stimulant.

### Le poste

L'agence ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION DU GROUPE ACTUAL est à la recherche d'un(e) **responsable boucher(ère)** passionné(e) pour un poste en CDI dans le secteur de **Auch**. Rejoignez un centre de profit important et un véritable rendez-vous pour nos clients.

Vos **missions** incluent :

- Prendre la responsabilité du rayon boucherie du magasin.
- Préparer les produits en respectant les techniques de travail et les normes d'hygiène et de traçabilité.
- Garantir la satisfaction de tous les clients.
- Manager une équipe de collaborateurs.
- Gérer un compte d'exploitation.
- Être responsable du respect des règles d'hygiène.
- Assurer la dynamique commerciale des rayons boucherie.
- Favoriser le développement des compétences de vos collaborateurs.
- Membre de l'équipe d'encadrement du magasin.

Contrat : CDI

Temps plein : 39H

Démarrage : à partir du 15 décembre 2025 ou selon disponibilité

Horaires : de matin et certaines après-midis

Nous avons à cœur de ne pas passer à côté d'aucun talent et sommes fiers de compter des équipes représentatives de la société dans son ensemble.

Salaire : selon expérience, entre 2000-2500€ bruts mensuels

**Avantages** : primes, mutuelle, réductions courses

## **Le profil recherché**

**PARCOURS** : Un **CAP en boucherie ou équivalent** est nécessaire, mais c'est surtout votre expérience terrain qui fera la différence. Une expérience en boucherie de 5 ans et au moins 1 expérience réussie en gestion d'équipes et de rayon.

## **COMPETENCES** :

- capacité d'organisation, gestion des stocks.
- former et motiver le personnel et gestion d'équipe
- Une connaissance étendue des techniques de découpe et de présentation des viandes est essentielle.