

Second boucher (H/F)

59660 MERVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 19/01/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Le poste

Offre d'Emploi : Second Boucher (h/f)

Rejoignez une enseigne reconnue et valorisez votre savoir-faire au sein d'un environnement moderne et structuré.

Vos missions :

En véritable bras droit du Responsable Boucherie, vous participez activement à la gestion et au développement du rayon :

Assurer la préparation, la découpe et la mise en valeur des produits carnés.

Garantir la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits.

Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Participer à la gestion des commandes, des stocks et des inventaires.

Contribuer à l'animation commerciale du rayon (mise en avant produits, conseils clients).

Encadrer et accompagner l'équipe en l'absence du Responsable.

Être force de proposition pour améliorer les performances et la satisfaction client.

Votre profil :

Formation en boucherie (CAP/BEP minimum).

Expérience réussie en boucherie traditionnelle ou en grande distribution.

Sens des responsabilités et esprit d'équipe.

Rigueur, autonomie et organisation.

Goût du contact client et sens du commerce.

Nous vous offrons :

Un poste à responsabilités avec de réelles perspectives d'évolution.

Un environnement de travail structuré et dynamique.

Une rémunération attractive selon profil et expérience.

Avantages : Intéressement, mutuelle, CE, 13e mois, -10% sur le magasin.

Informations supplémentaires :

Lieu : MERVILLE 59660 FR

Contrat : CDI Temps plein

Agence Responsable : Merci de contacter notre agence pour plus de détails et pour postuler à cette opportunité. Envie de donner un nouvel élan à votre carrière ? Rejoignez-nous et faites rayonner votre expertise !

Le profil recherché

Pour le poste de Second boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant une solide expérience et expertise dans le domaine de la boucherie.

Niveau d'étude requis : BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire, démontrant une maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.

Le candidat idéal doit être capable de travailler de manière autonome tout en collaborant efficacement avec l'équipe.