

Chef boucher cdi (H/F)

56460 SERENT [Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/02/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est une enseigne de la grande distribution. le rayon boucherie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

Ergalis GD Vannes est une entreprise renommée du secteur de recrutement, présente à l'échelle nationale. Avec un total de 600 agences réparties à travers le pays, elle se distingue par son vaste réseau qui lui permet d'offrir des services de qualité partout en France. L'agence, située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, se positionne comme un acteur majeur du marché de l'emploi dans la région.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher H/F.

Vos missions :

Véritable Manager, gérez votre équipe.

Garantissez une relation de proximité et de confiance avec le client, tout en participant à la vie quotidienne du magasin.

Travaillez la viande selon les règles de l'art : découpage, parage et ficelage.

Développez le chiffre d'affaires de votre rayon.

Théâtralisez avec cœur votre rayon

Garantissez la réception et la présence permanente des produits en rayons.

Appliquez l'affichage légal et veillez à la conformité de celui-ci.

Profitez d'une opportunité d'emploi à temps plein avec des avantages significatifs :

Avantages :

- 5% de réduction sur l'ensemble de vos achats en magasin via notre carte fidélité.

- Mutuelle avec une prise en charge à 50%.

Le profil recherché

Nous recherchons un.e candidat.e pour le poste de Boucher (h/f). Le.la candidat.e idéal.e doit posséder des compétences spécifiques et un niveau de compétence requis pour réussir dans ce rôle.

Le.la candidat.e doit avoir une excellente maîtrise des techniques de découpe et un sens aigu du détail. La capacité à travailler efficacement sous pression est également essentielle.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est indispensable. Le.la candidat.e doit être capable de maintenir un environnement de travail propre et sûr.

Une expérience préalable dans un rôle similaire est fortement souhaitée, et une passion pour l'artisanat de la boucherie est un atout majeur.

Rémunération : 2000 - 2200€ sur 13 mois