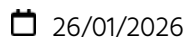


Boucher (H/F)

27540 Ivry La Bataille [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



26/01/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



24000 / An

L'entreprise

Notre client est un acteur majeur de la grande distribution en France, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires à ses clients. Avec un réseau de magasins en constante évolution, nous mettons l'accent sur la qualité et le service au sein de nos points de vente.

Le poste

L'agence ERGALIS GD Paris recherche pour l'un de nos client un profil Boucher (H/F). En tant que Boucher, vous intégrerez une équipe dynamique au sein de notre département boucherie dans le 27, pour un poste en CDI. Vous serez directement rattaché(e) au Responsable Boucherie et assurerez la gestion de votre rayon tout en garantissant un service irréprochable à notre clientèle, notamment dans les domaines du traiteur et du libre-service (LS).

Vos missions :

Conseiller la clientèle : Accueillir et conseiller nos clients sur les produits de boucherie, en mettant en avant la qualité de nos viandes et la fraîcheur des produits.

Vente et présentation des produits : Vous participerez activement à la vente des produits de boucherie, notamment les produits traiteurs et libre-service. Vous saurez également mettre en valeur ces produits pour susciter l'achat et fidéliser la clientèle.

Découpe, préparation et conditionnement des viandes : Préparer, découper et conditionner les viandes selon les demandes des clients et les standards de qualité d'Intermarché.

Mise en place et gestion du rayon boucherie : Organiser et approvisionner le rayon boucherie (traditionnel et libre-service), en veillant à la présentation et à la rotation des produits.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Appliquer les normes strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et veiller au respect des procédures internes concernant la traçabilité et le contrôle qualité.

Satisfaction et fidélisation des clients : Créer une expérience client positive et de qualité, en offrant des conseils sur la préparation et la cuisson des viandes, et en répondant à leurs besoins spécifiques.

Le profil recherché

Vous êtes un(e) boucher(e) rigoureux(se) et dynamique, avec un excellent sens du relationnel et de l'organisation. Vous avez une expérience solide dans le domaine de la boucherie, et idéalement une expérience en tant que second ou chef de rayon boucherie. Vous maîtrisez aussi bien le traditionnel que le libre-service et le traiteur

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP en Boucherie ou avez une expérience significative dans ce métier.

Vous êtes capable de gérer une équipe et de travailler sous pression, surtout lors des périodes de forte affluence (notamment pendant les fêtes).

Vous êtes soucieux(se) de respecter les normes d'hygiène et de sécurité.