


Boucher (H/F)

29590 LE FAOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



 19/01/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant l'accent sur la qualité du service et le développement des talents.

Notre client est une entreprise qui place l'humain au centre de ses valeurs, garantissant à ses employés un épanouissement professionnel et personnel. Elle se distingue par son engagement envers des valeurs humaines fortes et une fierté de marque, tout en cultivant une quête constante de progression.

Le poste

Poste : Boucher (h/f)

Lieu : LE FAOU 29590 FR

Type de contrat : CDI

Salaire : Négociable selon expérience

Date de début : dès que possible.

Votre mission principale : Régaler les clients de votre rayon boucherie. Avec des conseils avisés, vous aidez les amateurs de bonne viande à trouver leur bonheur. Vous valorisez les éleveurs locaux !

Vos responsabilités incluent la préparation des spécialités bouchères, la création de recettes, la découpe et le désossage, le conseil aux clients, ainsi que la gestion des stocks et l'approvisionnement. Vous veillez à l'attractivité et à la fraîcheur du rayon tout en respectant les règles d'hygiène.

Nous recherchons une personne passionnée par le bon produit, désireuse de développer son expertise au sein d'une équipe de passionnés. Rigoureux et organisé, vous connaissez les normes de sécurité alimentaire sur le bout des doigts et êtes toujours souriant.

Qualifications : Titulaire d'un CAP Boucher ou équivalent.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil et souhaitez atteindre votre sommet à nos côtés, postulez dès maintenant !

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et le niveau de compétence requis suivants :

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Cette formation est essentielle pour garantir une maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.

En termes d'expérience, nous recherchons une personne ayant 1 à 2 ans d'expérience dans un environnement similaire. Cette expérience permettra au candidat de s'adapter rapidement aux exigences du poste et de contribuer efficacement à l'équipe.

Nous valorisons également des compétences en service client et en respect des normes d'hygiène, qui sont essentielles pour garantir la satisfaction des clients et le bon fonctionnement de notre établissement.