


Boucher (H/F)

29260 LESNEVEN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



19/01/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle accompagne les entreprises en fournissant des solutions de recrutement adaptées à leurs besoins, avec une expertise reconnue dans le domaine. Notre client, un acteur majeur de la distribution alimentaire en France, s'engage à rendre le mieux manger accessible à tous. Avec une indépendance affirmée et une diversité de métiers, cette entreprise est le 3e distributeur du pays, regroupant 7 enseignes, 150 000 collaborateurs et plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Rejoignez l'équipe dynamique de notre client à Lesneven (29260) ! Nous recherchons un boucher passionné pour enrichir notre équipe de professionnels engagés.

Date de début : dès que possible

L'audace et l'envie d'entreprendre sont essentielles. Vous souhaitez vous investir dans une équipe de passionnés qui reconnaîtra votre talent ? Grâce à vos qualités relationnelles, vous saurez créer des liens de confiance et de proximité avec vos clients, leur offrant conseils et valeur ajoutée. Titulaire d'un CAP spécialisé boucherie, avec 1 ou 2 ans d'expérience, vous aimez valoriser des produits qui vous tiennent à cœur.

Nous offrons une rémunération attractive avec un sal salaire fixe, une mutuelle, 5 semaines de congés payés et 5 % de remise sur vos achats. Nos parcours de développement des compétences vous aideront à évoluer rapidement.

Type de contrat : CDI

Exercez votre passion et engagez-vous à nos côtés au sein d'une équipe humaine et conviviale !

ERGALIS GD BREST - AGENCE EXPERTE - GROUPE ACTUAL

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec des compétences solides et un niveau de compétence requis dans plusieurs domaines clés.

Compétences techniques : Le candidat doit posséder une expertise avancée en découpe de viande, garantissant une précision et une efficacité maximales. La maîtrise des techniques de préparation et de présentation des produits carnés est essentielle.

Connaissance des normes d'hygiène : Une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative pour assurer un environnement de travail propre et sûr.

Service à la clientèle : Le candidat doit démontrer une aptitude à offrir un service client exceptionnel, en répondant aux besoins des clients avec courtoisie et professionnalisme.

Gestion des stocks : Une expérience en gestion et rotation des stocks sera un atout pour assurer une disponibilité optimale des produits.

Nous cherchons un candidat motivé, capable de travailler en équipe et de s'adapter aux besoins changeants du commerce. Un véritable passionné par le métier, engagé à offrir des produits de qualité supérieure.