

Boucher (H/F)

29470 PLOUGASTEL DAOULAS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



02/02/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec un centre commercial majeur en Bretagne, employant 220 personnes dans divers secteurs et faisant partie d'une fédération d'entreprises innovantes et dynamiques.

Le poste

Boucher (h/f) - CDI à PLOUGASTEL DAOULAS

E.Leclerc est à la recherche d'un boucher passionné pour rejoindre notre équipe dynamique dès maintenant. En tant que boucher, vous aurez la responsabilité de la découpe, de la préparation et de la présentation des produits de boucherie, tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène les plus strictes.

Ce poste vous offre l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et de contribuer au succès d'une entreprise reconnue pour son engagement envers ses clients et ses employés. Vous jouerez un rôle clé dans la satisfaction de notre clientèle en offrant des produits frais et de qualité.

Profil recherché : Une solide expérience en boucherie est essentielle, avec une connaissance approfondie des viandes et des techniques de découpe. Nous valorisons la rigueur, la précision, et un excellent sens de l'organisation. Une capacité à travailler en équipe, un sens du service client exceptionnel, ainsi que le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont indispensables.

Détails du poste :

- Contrat : CDI
- Disponibilité : à pourvoir de suite
- Horaires : 35h par semaine, du lundi au samedi, avec un jour de repos complet
- Rémunération : 2134 EUR brut + 13ème mois + primes d'intéressement et de participation
- Salaire horaire : 14 €

Ce poste est idéal pour les passionnés de boucherie qui souhaitent évoluer dans une entreprise dynamique. Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe engagée et professionnelle.

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine.

Cette expérience et formation permettront au candidat de maîtriser les compétences techniques nécessaires pour exceller en tant que boucher, tout en assurant une qualité et une efficacité optimales dans toutes les tâches quotidiennes.