

Boucher (H/F)

29910 TREGUNC [Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/02/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual à Brest collabore avec une entreprise audacieuse du secteur des hypermarchés, réputée pour sa forte culture entrepreneuriale et son engagement à valoriser les talents au sein d'une équipe passionnée.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous vous proposons un poste de Boucher à pourvoir rapidement à TREGUNC (29910 FR). Vous serez intégré dans une équipe dynamique et conviviale, où vous pourrez exprimer votre passion pour le métier.

Vos missions : Après une période d'intégration, vous serez responsable de votre rayon. Vous découperez, préparerez et vendrez des produits de qualité, tout en respectant la tradition du métier et les normes d'hygiène. Vous gérerez les plannings, participerez aux choix et commandes des produits, et apporterez vos conseils avisés aux clients.

Conditions : Poste en CDI, avec un volume horaire de 35/39 ou 41h par semaine, incluant 1 dimanche matin travaillé sur 3 (heures majorées). Expérience de 1 à 2 ans dans la boucherie requise, idéalement en GMS. Niveau d'étude minimum : CAP/BEP.

Profil recherché : Vous êtes commerçant dans l'âme, avec de solides qualités relationnelles. Titulaire d'un CAP spécialisé boucherie, vous aimez valoriser les produits et créer des liens de confiance avec vos clients.

Rémunération : Salaire fixe attractif avec 13ème mois, mutuelle, et 5% de remise sur vos achats. Nous offrons également des parcours de développement des compétences pour une évolution rapide.

Rejoignez-nous et engagez-vous dans une équipe humaine et conviviale !

Agence de recrutement : Cette offre est publiée par notre agence, dédiée à vous accompagner dans votre carrière et votre passion. **ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION**

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP.

En termes d'expérience, nous exigeons 1 à 2 ans de pratique dans le domaine. Cette expérience est cruciale pour garantir un niveau de compétence élevé dans toutes les tâches associées au métier de boucher.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler efficacement et à respecter les normes de qualité et de sécurité alimentaire.