

Boucher (H/F)

29270 CARHAIX PLOUGUER [Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/02/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest GD collabore avec une entreprise spécialisée dans la distribution de produits de qualité, en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires pour répondre aux besoins variés de ses clients.

Le poste

Offre d'emploi: Boucher (h/f)

Nous recherchons un(e) boucher(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Carhaix-Plouguer. Devenez le véritable ambassadeur de nos engagements en tant que producteur et commerçant.

Après une période d'intégration, vous serez responsable de votre rayon boucherie. Vous aurez l'opportunité de découper, préparer et vendre des produits de qualité en respectant les traditions du métier et les normes d'hygiène. Vous gèrerez les plannings de fabrication et de vente, participerez au choix et à la commande des produits, et conseillerez nos clients avec plaisir.

Poste en CDI, à pourvoir rapidement, avec un volume horaire de 36h45 par semaine, incluant un dimanche matin travaillé sur deux (heures majorées).

Profil recherché : Nous recherchons un(e) candidat(e) avec 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine de la boucherie, idéalement en GMS, et titulaire d'un CAP/BEP. Vos qualités relationnelles vous permettent de créer des liens de confiance avec les clients.

Rémunération attractive comprenant un salaire fixe, un 13ème mois, et des primes d'intéressement. Nos parcours de développement des compétences vous offriront des opportunités d'évolution rapide.

Rejoignez une équipe humaine et conviviale et exercez votre passion au sein de notre entreprise.

Cette offre est proposée par l'agence responsable de ce recrutement. Engagez-vous à nos côtés pour valoriser des produits qui vous tiennent à cœur. **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. Il est essentiel que le candidat ait une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat idéal doit démontrer une compétence solide en découpe et préparation de viandes, tout en assurant le respect des normes sanitaires. Une attention particulière aux détails et une capacité à travailler en équipe sont également requises pour ce poste.

Nous valorisons les profils motivés et passionnés par leur métier, capables de fournir un service client de qualité et de contribuer positivement à l'équipe.