

Responsable boucherie cdi (H/F)

59660 MERVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 23/02/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 14 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, garantissant flexibilité et expertise.

Le poste

Vous êtes un professionnel de la boucherie et souhaitez évoluer dans un poste à responsabilités tout en restant proche du terrain ? Rejoignez une enseigne où le savoir-faire, la qualité produit et l'esprit d'équipe sont au cœur du métier.

En tant que Second Boucher, vous accompagnez le responsable boucher dans la gestion quotidienne du rayon et contribuez activement à sa performance commerciale et opérationnelle. Vous êtes un appui clé pour l'équipe et garant de la qualité proposée aux clients.

Vos missions :

- Réaliser les opérations de découpe, de préparation et de transformation des viandes
- Assister le responsable boucher dans l'organisation du travail et l'animation de l'équipe
- Veiller à la qualité, à la fraîcheur et à la mise en valeur des produits en vitrine
- Conseiller et fidéliser la clientèle grâce à votre expertise métier
- Participer à la gestion des stocks, des commandes et à la maîtrise des pertes
- Garantir le respect strict des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité

Votre profil :

- Formation en boucherie (CAP/BEP) et expérience confirmée sur un poste similaire
- Solide maîtrise des techniques de découpe et des normes sanitaires
- Sens des responsabilités, rigueur et esprit d'équipe
- Aisance relationnelle et sens du service client
- Envie de progresser et d'évoluer vers un poste de responsable

Nous vous offrons :

- Un poste stable au sein d'un groupe reconnu en grande distribution
- Un environnement de travail structuré et bien équipé
- Des perspectives d'évolution et un accompagnement dans votre montée en compétences

Vous souhaitez vous investir dans un rayon dynamique et évoluer dans votre métier ? Rejoignez-nous et mettez votre expertise au service de la qualité.

Le profil recherché

Pour le poste de Responsable Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un BEP/CAP. Une expérience de 3 à 5 ans est également requise pour ce poste. Le candidat idéal doit démontrer une expertise approfondie dans le domaine de la boucherie, avec des compétences solides en gestion d'équipe et en service client de qualité. La capacité à maintenir des normes élevées d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle. La maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes est primordiale, tout comme la capacité à innover et à s'adapter aux demandes des clients.