

Chef boucher (H/F)

56300 PONTIVY [Accéder à l'annonce en ligne](#)



09/02/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Vannes GD collabore avec une entreprise spécialisée dans l'exploitation de hypermarchés, offrant une vaste gamme de produits à ses clients.

Le poste

Nous recherchons **un chef** boucher H/F en CDI.

Le candidat idéal devra manager une équipe composée de 5 bouchers et 3 emballeurs, tout en assurant la qualité et l'efficacité des opérations quotidiennes.

Avantages :

- Rémunération annuelle comprise entre 40k et 46k euros
- Participation de 13e mois
- 5€ de réduction sur le magasin

Le profil recherché

Découpe de viande : Compétence essentielle. Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe avec précision.

Préparation des produits : Capacité à préparer divers produits carnés en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

Gestion des stocks : Doit savoir gérer et organiser les stocks pour assurer une disponibilité continue des produits.

Relation client : Excellentes compétences en communication pour conseiller et fidéliser la clientèle.

Hygiène et sécurité : Connaissance approfondie des règles d'hygiène et de sécurité en boucherie.