

Boucher (H/F)

31000 Toulouse [Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2000 / Mois

L'entreprise

Le magasin met un accent particulier sur la qualité de ses produits traditionnels en travaillant en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux et régionaux producteurs. Pour répondre aux besoins alimentaires de leur client, le magasin propose une gamme de produits biologiques, sans gluten et végétariens pour ceux qui ont des exigences spécifiques. Secteur **TOULOUSE OUEST**.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher à Toulouse (h/f)

Agence : Actual Experts GRANDE DISTRIBUTION DU GROUPE ACTUAL

Nous recherchons pour un magasin un.e boucher.ère passionné.e et motivé.e pour rejoindre une équipe dynamique secteur **TOULOUSE OUEST**. Ce poste en CDI vous offre l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et convivial.

Votre mission :

- Assurer la bonne tenue de votre poste de travail
- Gérer la commande et la réception des marchandises
- Vérifier la traçabilité des animaux
- Découper la viande et préparer des produits charcutiers et traiteurs
- Vendre des viandes et produits transformés, tout en maintenant une relation client de qualité
- Travailler au couteau et effectuer le port de charges lourdes
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Type de contrat : CDI, contrat temps plein de 35H

Horaires : de matin ou d'après-midi, du lundi au samedi

Démarrage : dès le 2 mars ou selon disponibilités

Salaire : entre 2000 et 2500€ bruts, selon expérience

Profitez également de nombreux avantages : primes, mutuelle, réduction courses.

Rejoignez nous et apportez votre savoir-faire pour faire la différence !

Le profil recherché

La personne idéale possède un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V (BEP/CAP) et justifie d'une expérience professionnelle de **1 à 2 ans dans le domaine.**

Compétences :

Maîtrise du geste : Le sens du commerce et le respect du produit sont vos meilleurs atouts.

Ambassadeur·trice du goût : Vous partagez votre savoir-faire et vos astuces culinaires avec enthousiasme.

Rigueur professionnelle : Organisé·e et garant·e de la qualité sanitaire ainsi que de l'attractivité de notre point de vente.

Savoir-être : Souriant·e et ponctuel·le, vous appréciez le travail en équipe et mettez votre sens du service au profit d'une expérience client conviviale et organisée.