

Boucher charcutier (H/F)

56890 ST AVE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



02/03/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Vannes collabore avec une entreprise spécialisée dans le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande, située dans le cœur de la Bretagne.

Le poste

Nous recherchons un boucher charcutier H/F en CDI.

Votre mission principale sera de travailler au laboratoire avec des tâches incluant le désossage de bœuf, porc, agneau et la préparation de saucisses. Vous devez être compétent en fabrication et poussage de saucisses, ainsi qu'en confection de pâtés de campagne.

Ce poste propose un salaire attractif de 2000€ net pour 35 heures par semaine, avec des horaires de 6h à 13h. Il s'agit d'un poste à temps plein, sans temps partiel.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement de confiance, qui s'engage à vous accompagner tout au long de votre carrière.

Si vous êtes passionné par l'art de la boucherie et souhaitez rejoindre une équipe motivée, nous serions ravis de recevoir votre candidature.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un ensemble de compétences spécifiques. Le candidat idéal doit démontrer une expertise en découpe de viande et en préparation des produits carnés. La maîtrise des techniques de désossage est essentielle pour garantir une qualité optimale des produits proposés.

Une attention particulière est accordée à la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le respect de ces standards est impératif pour assurer la satisfaction et la sécurité des clients.

Le candidat doit également faire preuve de compétences en service à la clientèle, en offrant un accueil chaleureux et des conseils personnalisés aux clients. La capacité à travailler en équipe et à s'adapter à un environnement de travail dynamique est primordiale.

Enfin, une expérience antérieure dans un poste similaire sera considérée comme un atout majeur, permettant au candidat de s'intégrer rapidement et efficacement au sein de l'équipe.