

Boucher (H/F)

22310 PLESTIN LES GREVES [Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual travaille avec une entreprise engagée dans un commerce à visage humain, valorisant l'épanouissement personnel et professionnel de ses employés, et fière de ses valeurs solides, avec une présence impressionnante de 600 agences et 3550 collaborateurs. Notre client est pour un commerce à visage humain, l'humain est au cœur de leur promesse d'employeur.

Ils veulent garantir aux candidats que chacun peut s'épanouir professionnellement et personnellement.

Le poste

Intitulé du poste : Boucher (H/F)

Localisation : Plestin-les-Grèves, 22310, France

Nous recherchons un boucher H/F pour compléter notre équipe dynamique et passionnée. Vous rejoindrez une équipe de quatre personnes au sein d'un magasin qui compte 70 salariés (et 110 en été).

Missions : Vous serez responsable du travail de la viande : découpe, parage, désossage, épluchage, mise en barquettes, ainsi que de la vente et du conseil aux clients. Vous assurerez également la mise en place de l'étal, la remballe et le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Ambiance de travail : Nous mettons un point d'honneur à maintenir une excellente ambiance d'équipe.

Rémunération : Le salaire négociable selon votre profil.

Avantages : Profitez d'une prime annuelle, d'une participation, de 5% de réduction sur vos achats en magasin, d'une mutuelle, de chèques vacances, et de bons d'achats à Noël.

Date de début : dès que possible

Le poste est à temps plein. Si vous êtes passionné par votre métier et souhaitez évoluer dans un cadre agréable, n'hésitez pas à postuler.

Agence de recrutement : Veuillez contacter notre agence pour plus d'informations sur cette opportunité.

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

En termes d'expérience professionnelle, une expérience de 1 à 2 ans est requise.

Passionné par votre métier, la viande n'a aucun secret pour vous - Prêt à prendre des initiatives pour vous épanouir dans votre environnement - Rigoureux et organisé, vous connaissez les normes de sécurité alimentaire sur le bout des doigts - Toujours souriant, vous êtes le boucher préféré de vos clients

Ce poste nécessite une expertise technique et une capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes de qualité élevées.