

Manager boucher (H/F)

06400 CANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS GD NICE est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution.

Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, assurant un service rapide et efficace.

Entreprise dynamique et innovante, elle est un acteur majeur dans le domaine du commerce et de la distribution.

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos client basé sur CANNES (06400) un MANAGER BOUCHER H/F. En tant que responsable de la gestion complète du rayon boucherie, vous aurez l'opportunité de démontrer vos compétences en supervision d'équipe, organisation de la production, et garantie de la qualité, fraîcheur et traçabilité des produits.

Votre rôle inclura le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, l'optimisation des ventes et des marges, ainsi que la gestion des commandes et des stocks. Vous assurerez également un service client de qualité et contribuerez à l'animation commerciale du rayon pour développer le chiffre d'affaires et la satisfaction des clients.

Le profil recherché

L'agence ACTUAL EXPERTS NICE recherche pour l'un de ses clients situé à Nice un(e) Manager Boucher H/F dans le cadre d'un contrat à temps plein (39h/semaine), avec le statut d'agent de maîtrise.

Vos missions : En véritable responsable de rayon, vous assurez la gestion globale de la boucherie et encadrez votre équipe au quotidien :- Piloter l'activité du rayon boucherie (gestion des stocks, commandes, marges, CA)- Encadrer, animer et accompagner une équipe composée de :1 adjoint3 bouchers1 apprenti1 emballeur- Garantir la qualité des produits et le respect des normes d'hygiène et de sécurité- Superviser les installations : laboratoire, cave de maturation, machine à emballer- Développer la performance commerciale du rayon- Veiller à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) professionnel(le) expérimenté(e), passionné(e) par son métier et doté(e) de solides compétences managériales :- Expérience confirmée en boucherie, idéalement sur un poste à responsabilité- Leadership naturel et capacité à fédérer une équipe- Sens du commerce et du service client- Esprit collaboratif et fortes valeurs humaines- Organisation, rigueur et autonomie

Conditions : Contrat : CDI 39h/semaine Statut : Agent de maîtrise Rémunération : entre 3 000 € et 3 500 € brut mensuel Primes attractives en complément