

Boucher (H/F)

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



30/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise engagée dans un commerce à visage humain, qui met l'humain au cœur de sa promesse, et dont les valeurs humaines sont revendiquées avec fierté, avec une présence significative de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Titre du poste : Boucher (H/F)

Lieu : Plestin-les-Grèves, 22310 FR

Type de contrat : CDI

Nous recherchons un boucher H/F pour rejoindre notre équipe dynamique. Vous intégrerez une équipe de quatre personnes dans un magasin comptant 70 salariés (110 en été).

Missions : Vous serez en charge de la découpe, du parage, du désossage et de la mise en barquettes des viandes. Vos compétences en vente et conseil clients seront mises à profit, ainsi que votre capacité à assurer la mise en place de l'étal et le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Ambiance : L'équipe bénéficie d'une excellente ambiance de travail que nous sommes fiers de maintenir.

Salaire : À négocier selon le profil

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

Date de début : Dès que possible

Temps de travail : Temps plein.

Cette offre d'emploi est publiée par l'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST, spécialisée dans le recrutement de talents.
Rejoignez nous et contribuez à notre succès !

Le profil recherché

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

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

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine est requise pour ce poste.

Nous valorisons fortement les compétences techniques et la précision dans le travail quotidien.

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler en équipe tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.