

Chef boucher charcutier (H/F)

59182 MONTIGNY EN OSTREVENT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

🏢 CDI

📅 30/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 14 / Heure

🏢 L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est un acteur clé dans le secteur des supermarchés, spécialisée en boucherie-charcuterie, garantissant la qualité et la satisfaction client grâce à son équipe expérimentée et ses techniques avancées de gestion et de management.

📁 Le poste

Mission principale

Le chef boucher est responsable du bon fonctionnement du rayon boucherie-charcuterie. Il garantit la qualité des produits, la satisfaction client et la performance commerciale du stand.

Responsabilités techniques

Réceptionner, contrôler et stocker les viandes (respect de la chaîne du froid)

Assurer la découpe, le désossage et la préparation des produits

Élaborer des préparations bouchères et charcutières (marinades, saucisses, plats préparés)

Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Contrôler la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits

Management d'équipe (3 bouchers)

Organiser le travail quotidien de l'équipe (planning, répartition des tâches)

Encadrer, former et accompagner les bouchers

Veiller à la cohésion et à la motivation de l'équipe

Contrôler la qualité du travail réalisé

Gérer les absences et assurer la continuité du service

Gestion du stand boucherie-charcuterie

Mettre en valeur les produits (présentation attractive du rayon)

Gérer les stocks, les commandes et les approvisionnements

Suivre les ventes et adapter l'offre en fonction de la demande

Fixer les prix en lien avec la direction

Limiter les pertes (gestion des invendus, rotation des produits)

Relation client et conseil

Accueillir et conseiller les clients sur les produits et modes de cuisson

Fidéliser la clientèle grâce à un service de qualité

Répondre aux demandes spécifiques (commandes spéciales, découpe sur mesure)

Objectifs et performance

Développer le chiffre d'affaires du rayon

Optimiser la marge

Assurer la rentabilité du stand

Proposer des actions commerciales (promotions, offres saisonnières)

Compétences requises

Maîtrise des techniques de boucherie et de charcuterie

Compétences en gestion et en management

Sens du commerce et du service client

Rigueur, organisation et respect des normes

Capacité à travailler en équipe et à prendre des décisions

Profil

CAP/BEP/Bac Pro Boucherie (minimum)

Expérience confirmée en boucherie, idéalement en tant que responsable ou adjoint

Leadership naturel et sens des responsabilités

Le profil recherché

Le poste de Chef boucher (h/f) requiert des compétences et un niveau de formation spécifique. Le candidat idéal devra posséder un BEP/CAP ou équivalent. Ce niveau d'études est essentiel pour assurer la maîtrise des techniques de boucherie et la gestion optimale de l'espace de travail.

Les candidats doivent démontrer une compétence avancée dans la découpe et la préparation des viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La capacité à gérer une équipe et à assurer un service de qualité supérieure est également primordiale.

En outre, une expérience préalable dans un rôle similaire et une passion pour l'art de la boucherie sont fortement recommandées pour réussir dans ce poste.