

Boucher (H/F)

29910 TREGUNC [Accéder à l'annonce en ligne](#)



30/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual à Brest collabore avec une entreprise audacieuse du secteur des hypermarchés, réputée pour sa forte culture entrepreneuriale et son engagement à valoriser les talents au sein d'une équipe passionnée.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Boucher (h/f) !

Situé à TREGUNC 29910 FR, ce poste en CDI est une opportunité à ne pas manquer. Après une période d'intégration où vous vous familiariserez avec notre rayon Boucherie et nos processus, vous deviendrez un ambassadeur de notre image de Producteurs & Commerçants. Vous découperez, préparerez et vendrez des produits dans le respect des traditions et des normes d'hygiène.

Le poste est à pourvoir rapidement, avec un volume horaire de 35/39 ou 41 heures par semaine et un dimanche matin travaillé sur trois, avec des heures majorées. Une expérience de 1 à 2 ans dans la boucherie, idéalement en GMS, est requise.

Profil recherché : Titulaire d'un CAP spécialisé boucherie, vous êtes reconnu pour vos qualités relationnelles et votre esprit commerçant. Vous savez créer des liens de confiance avec vos clients pour leur offrir des conseils et une valeur ajoutée. Votre passion pour le métier et votre capacité à valoriser les produits sont des atouts majeurs.

Vous bénéficierez d'une rémunération attractive comprenant un salaire fixe, un 13ème mois, une mutuelle, et 5% de remise sur vos achats. Nos parcours de développement des compétences vous permettront d'évoluer rapidement.

Engagez-vous avec nous au sein d'une équipe humaine et conviviale, et exercez votre passion dans un environnement stimulant !

L'agence responsable de cette annonce est **ACTUAL Experts Grande Distribution**. N'attendez plus pour postuler et rejoindre notre aventure !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) qui possède un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat doit démontrer des compétences solides en découpe de viande, gestion des stocks et service à la clientèle. Un engagement envers la qualité et la sécurité alimentaire est essentiel.