

Boucher (H/F)

29270 CARHAIX PLOUGUER [Accéder à l'annonce en ligne](#)



30/03/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest Grande Distribution collabore avec une entreprise spécialisée dans la distribution de produits de qualité, en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux, offrant une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires pour répondre aux besoins variés de ses clients.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe à Carhaix-Plouguer. Ce poste en CDI est à pourvoir rapidement, avec un volume horaire de 36h45 par semaine et un dimanche matin travaillé sur deux.

En tant que véritable ambassadeur de notre engagement, vous serez responsable de votre rayon, en respectant les normes d'hygiène et les traditions du métier. Vous découperez, préparerez et vendrez nos produits, tout en conseillant nos clients avec plaisir. Vos qualités relationnelles vous permettront de créer des liens de confiance et de proximité avec eux.

Profil recherché : Titulaire d'un CAP/BEP spécialisé en boucherie, avec une expérience confirmée de 1 à 2 ans, idéalement en GMS. Vous bénéficiez d'une rémunération attractive composée d'un salaire fixe, d'un 13ème mois et d'un intéressement.

Rejoignez une équipe humaine et conviviale, et profitez de nos parcours de développement des compétences pour évoluer rapidement. Exercez votre passion à nos côtés et engagez-vous dans une entreprise qui valorise les produits qui vous tiennent à cœur.

Agence responsable du recrutement: Actual experts Grande Distribution

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience de 1 à 2 ans dans un poste similaire est requise.

Le candidat doit démontrer une maîtrise des techniques de boucherie ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité est essentielle.

Nous valorisons un candidat qui montre un engagement envers la qualité et un souci du détail dans la préparation et la présentation des produits.