

Boucher (H/F)

29340 RIEC SUR BELON [Accéder à l'annonce en ligne](#)



06/04/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL Experts Grande distribution représente un acteur majeur de la distribution en France, avec plus de 1020 magasins, mettant en avant l'économie locale et des produits frais de qualité.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique à Riec-sur-Belon (29340) en tant que Boucher (h/f). Nous recherchons une personne passionnée par son métier pour préparer et transformer des produits de boucherie tout en conseillant notre clientèle exigeante.

Missions principales :

Vous serez responsable de la préparation des produits en respectant les techniques de travail, les normes d'hygiène, et les procédures de sécurité. Vous devrez équilibrer la production selon le flux clients, effectuer des contrôles rigoureux sur les produits et le matériel, gérer les plannings de fabrication et de vente, préparer les commandes clients, et assurer le remplissage et l'étiquetage du rayon.

Profil recherché :

Nous recherchons un.e candidat.e titulaire d'un CAP spécialisé en boucherie ou ayant 2 à 3 ans d'expérience. Connaissance des produits et de la chaîne du froid, ainsi qu'une bonne maîtrise culinaire sont essentielles. La capacité à travailler en équipe et un excellent sens du service client sont indispensables.

Avantages :

Profitez d'une ambiance de travail conviviale et multiculturelle, d'une mutuelle/prévoyance, d'une prime été, et de 5% de remise collaborateur sur vos achats.

Nous sommes engagés dans la diversité et accueillons tous types de profils.

Type de contrat: **CDI**

Début du contrat : 6 avril 2026

Postulez dès maintenant et contribuez à notre succès en tant que Boucher dans une entreprise où chaque talent est valorisé.

Cette offre a été publiée par l'agence **ACTUAL Experts Grande distribution Brest** en charge de ce recrutement.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un.e candidat.e avec un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine.

Les compétences requises incluent :

- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.
- Capacité à travailler en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Compétences en service à la clientèle pour conseiller et répondre aux attentes des clients.
- Aptitude à travailler en équipe et à gérer les stocks efficacement.