

# Chef boucher/charcutier (H/F)


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

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 15 / Heure

## L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise de taille moyenne spécialisée dans la grande distribution, qui se distingue par son expertise en boucherie et charcuterie, et qui bénéficie d'un réseau de 600 agences et de 3550 collaborateurs pour améliorer constamment ses performances économiques et la satisfaction de sa clientèle.

## Le poste

Poste : Chef Boucher-Charcutier (H/F) Grande Distribution

Missions principales

Superviser l'ensemble des activités des rayons boucherie et charcuterie

Organiser la production (découpe, transformation, préparations bouchères et charcutières)

Garantir la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits

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

Assurer la mise en valeur des rayons (implantation, merchandising, attractivité)

Conseiller la clientèle et garantir un service irréprochable

Adapter l'offre commerciale en fonction des saisons et des tendances

Management & organisation

Encadrer, animer et former l'équipe (bouchers, charcutiers, employés libre-service)

Planifier les horaires et organiser le travail de l'équipe

Veiller à la montée en compétences des collaborateurs

Garantir une bonne ambiance de travail et la cohésion d'équipe

Gestion & performance

Piloter le chiffre d'affaires et la rentabilité des rayons

Gérer les achats, les commandes et les relations fournisseurs

Optimiser la gestion des stocks et limiter les pertes (démarque)

Suivre les indicateurs de performance (marge, casse, productivité)

Mettre en place des actions commerciales pour développer les ventes

Objectifs du poste

Développer la performance économique des rayons boucherie/charcuterie

Garantir une qualité produit constante

Assurer la satisfaction et la fidélisation de la clientèle

Manager efficacement une équipe performante et engagée

## Le profil recherché

Pour le poste de Chef boucher charcutier (h/f), nous recherchons un candidat avec une formation de niveau BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier de 3ans d'expérience dans le domaine. Ce poste requiert des compétences avancées en boucherie et charcuterie, ainsi qu'une capacité à gérer efficacement une équipe. La maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes est essentielle. Nous valorisons également une excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.