

## Boucher (H/F)

29690 HUELGOAT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 04/05/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence ACTUAL EXPERTS BREST GD est une chaîne de supermarchés, reconnue pour son vaste réseau de 600 agences et ses 3550 collaborateurs engagés.

### Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Huelgoat !

Sous la direction de votre responsable boucherie, vous serez en charge de la présentation générale du rayon Boucherie traditionnel. Vous conseillerez et vendrez nos produits frais, tout en mettant en avant des ventes additionnelles.

Vos missions incluront la transformation des viandes (désossage, dégraissage, découpe) et leur conservation. Vous assurerez également la présentation marchande des produits en respectant les réglementations de traçabilité et d'étiquetage.

Vous préparerez les commandes clients et veillerez au respect des procédures d'hygiène et de qualité en vérifiant les livraisons et en suivant la maturation des produits.

En tant qu'intermédiaire entre l'enseigne et nos clients, vous devez apprécier le contact client et savoir partager votre amour du produit.

Ce poste est à temps plein, avec un contrat débutant le 4 mai 2026. Le temps de travail est de 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante au sein de notre point de vente agréable et dynamique. L'agence responsable de cette offre est Nom de l'Agence.

### Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Compétences techniques : Le candidat doit avoir une expertise démontrée en découpe de viande, en préparation et en présentation des produits carnés. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Niveau de maîtrise : Nous attendons un niveau de maîtrise élevé dans la manipulation des outils de boucherie et une expérience préalable dans un environnement similaire.

Qualités personnelles : Le candidat doit être rigoureux, efficace, et avoir un sens aigu de la qualité. Une bonne capacité à travailler en équipe est également indispensable.

Ce profil est idéal pour une personne passionnée par le métier de boucher, prête à s'investir pleinement dans ses missions avec un haut niveau de professionnalisme.