

Boucher (H/F)

20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI
 Dès que possible

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Porto-Vecchio recherche un boucher expérimenté (H/F).

Le poste

CDI UNIQUEMENT / POSTE NON LOGE

Nous recherchons **un boucher expérimenté (H/F)** dans le cadre d'un CDI.

Vous aurez pour principales missions :

- La réception, le contrôle et le stockage des marchandises
- La découpe, le désossage et la préparation des viandes
- La mise en valeur des produits en vitrine
- Le conseil et la fidélisation de la clientèle
- Le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Conditions de travail :

- Contrat : CDI
- Temps de travail : 42h hebdomadaires
- Planning variable : horaires du matin ou de l'après-midi
- Travail du lundi au dimanche (avec jours de repos à définir selon planning)
- Salaire fixe : 2000€ net mensuel
- Prime : 2% du chiffre d'affaires au-delà de 45 000€ (avec 35% de marge)

Le profil recherché

- Vous êtes boucher expérimenté, autonome et maîtrisez les techniques de découpe
- Vous avez le sens du commerce et du service client
- Vous êtes rigoureux, organisé et respectueux des normes d'hygiène
- Vous appréciez le travail en équipe tout en étant capable de travailler en autonomie
- Une expérience significative en boucherie traditionnelle ou grande distribution est exigée