


Boucher (H/F)


60600 CLERMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 25/05/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2600 / Mois

L'entreprise

Notre client situé à Clermont (60), est un acteur reconnu de la grande distribution alimentaire, attaché à la qualité de ses produits et à la satisfaction de sa clientèle. Le magasin propose une large gamme de produits frais et met un point d'honneur au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité. Grâce à une équipe dynamique et engagée, l'enseigne assure chaque jour un service de proximité apprécié par ses clients.

Le poste

Notre ACTUAL EXPERTS GD Paris recherche pour l'un de nos clients un boucher (H/F) pour rejoindre leur enseigne à Clermont 60600. Sous la responsabilité du responsable de rayon, vous jouerez un rôle clé dans la préparation, la transformation et la mise en valeur des produits de boucherie destinés à la vente.

Votre mission inclut toutes les opérations liées au travail de la viande : réception des marchandises, découpe, désossage, préparation, conditionnement et présentation des produits en rayon.

Vous serez également en charge de l'accueil et du conseil client, garantissant un service de qualité et une présentation attractive des produits.

Pour cela, vous serez amené(e) à :

- Réaliser les opérations de transformation, désossage, préparation, découpe et emballage des viandes.
- Assurer la présentation des produits destinés à la vente.
- Respecter les méthodes de fabrication et le planning défini.
- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.
- Garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés.
- Répondre aux demandes spécifiques des clients avec professionnalisme.
- Participer à la gestion des stocks et au suivi des commandes.
- Contrôler les livraisons et signaler les anomalies éventuelles.
- Contribuer aux inventaires et à l'optimisation des marchandises.
- Participer à la mise en rayon et à la valorisation des produits.
- Veiller au bon remplissage et à la rotation des produits.
- Assurer la bonne tenue du rayon et des espaces de travail.
- Respecter strictement les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Garantir la traçabilité et le contrôle des produits.
- Maintenir un environnement de travail propre et conforme aux réglementations.

Cette liste n'est pas exhaustive et peut évoluer en fonction des demandes internes.

Si vous êtes motivé par le développement de vos compétences et souhaitez intégrer une équipe engagée, nous serions ravis de recevoir votre candidature !

Le profil recherché

Titulaire d'un CAP / BEP / CQP ou équivalent dans le domaine de la boucherie et vous avez une première expérience significative sur un poste similaire.

Le candidat doit démontrer une expertise pratique dans la découpe et la préparation des viandes. Une attention particulière est accordée à la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité. Le sens du détail et la capacité à travailler en équipe sont des atouts essentiels pour réussir dans ce rôle.