

## Boucherie Is (H/F)

56350 ALLAIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



08/06/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Vannes GD collabore avec une entreprise dynamique comptant 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3 550 collaborateurs.

### Le poste

Nous recrutons un Boucher LS H/F en CDI Votre mission principale sera de réaliser la découpe de toutes les espèces en laboratoire, l'emballage et la mise en rayon des produits. Vous jouerez un rôle crucial pour garantir la satisfaction des clients et le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Vos responsabilités incluront également la gestion de la traçabilité, des enregistrements et du suivi qualité. Votre expertise sera essentielle pour maintenir nos standards élevés et assurer un service de qualité.

Les horaires: horaires flexibles.

39h par semaine.

Avantages: 2000€ net min + une prime de fin d'année

-20% sur les achats du magasin

### Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Boucher (h/f) doit posséder une expertise solide dans le domaine de la boucherie. Il est essentiel d'avoir une connaissance approfondie des techniques de découpe et une capacité à manipuler les outils de boucherie avec précision.

Une expérience antérieure en boucherie est requise pour garantir une compréhension des normes de qualité et de sécurité alimentaire. Le candidat doit également être capable de présenter et d'organiser les produits de manière attrayante pour les clients.

Des compétences en service à la clientèle sont nécessaires pour répondre aux attentes des clients et fournir un service de qualité. Le candidat doit avoir une capacité de communication efficace pour expliquer les produits et conseiller les clients sur leurs achats.

Enfin, le candidat doit démontrer une capacité à travailler de manière autonome ainsi qu'en équipe, tout en maintenant une attitude professionnelle et courtoise dans un environnement dynamique.