

Responsable boucherie (H/F)

17130 MONTENDRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



03/08/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 41600 / An

L'entreprise

C'est une entreprise familiale, spécialiste de la grande distribution, c'est l'**acteur local incontournable** avec l'**ambition** de continuer à se développer. **Ce qui est important :**

- **Le service client :** Ici, pas de routine rigide ! Le monde de la distribution nécessite d'être agile et réactif.
- L' **esprit d'entrepreneuriat** : Ensemble dans la même direction.
- **Prendre du plaisir au travail** : Recherche d'excellence et de dépassement !
- **L'innovation** : Construire, développer et initier de nouvelles idées.

Le poste

**Vous recherchez un endroit où...
Vous apporterez votre expertise métier structurante ?
Vous serez amené.e à transmettre, former, faire évoluer vos équipes ?
Vous piloterez un pôle stratégique, avec des moyens et de la latitude ?
Si vous avez répondu « OUI » à toutes ces questions, alors vous allez adorer notre client !**

En Bref :

- **Responsable Rayon Boucherie**
- **CDI, statut Cadre prise de poste dès que possible**
- **Basé à Montendre (17)**
- **Profil expérimenté**
- **Salaire brut à partir de 41 600€ sur 13 mois + Participation & intéressement**

Quelle est la différence entre faire ce job chez notre client ou ailleurs ?!

- **#1Accompagner** Expertise, méthodes et polyvalence vous permettront de faire grandir vos équipes.
- **#2Fabrication artisanale, partenariats locaux** - Votre vocation reprendra du sens !
- **#3Les moyens** - Investissement dans le matériel et les locaux pour un environnement de travail optimal.

Rattaché.e au Directeur de magasin, vous pilotez votre secteur dans son intégralité Management, production, rentabilité. Au sein d'un rayon stratégique et en croissance, vous serez amené.e à développer le concept de Place du marché en proposant des produits fait-maison et innovants.

Vos principales missions

- **Manager** votre Team 7 personnes dont 5 bouchers et un apprenti.
- Être exemplaire en matière de respect des normes **HACCP, Sécurité, Traçabilité et Qualité**
- Assurer la **rentabilité** de votre secteur (pilotage des marges, optimisation des pertes,
inventaires)
- Gérer le **stock**, les **inventaires**, les **approvisionnements** et la relation **fournisseurs**.
- **Conseiller et fidéliser** votre clientèle.

Les atouts

- **Accompagnement** dans la prise de poste, formation possible sur autre site.
- **Outils de production** à la pointe hachoir, poussoir, étiqueteuse automatique...
- Etat d'esprit de la **Direction autonomie, confiance et disponibilité**.
- **Respect et considération:** planning à 4 mois, engagement réciproque et dialogue ouvert avec la Direction, délégation d'autorité...

Le profil recherché

Parlons de vous !

Ce poste est fait pour vous si...

- ... **Vous aimez le changement !** L'amélioration continue est le secret de la réussite.
- ... **vous avez les compétences clés pour ce poste :**
 - **Expertise et savoir-faire métier**
 - **La maîtrise des normes HACCP Qualité Traçabilité - Sécurité**
 - **La gestion d'un centre de profit**
- ... Vous partagez des **valeurs** essentielles :
- **L'excellence** passe par la fierté du travail bien fait et la satisfaction client.
- **Le dynamisme :** Investi.e et exemplaire, vous êtes sur le terrain pour aider, transmettre, améliorer.
- **La gestion:** Vous êtes autant à l'aise sur le terrain qu'en coulisses pour analyser vos indicateurs et piloter vos ratios.
- **L'innovation:** Vous apportez votre pierre à l'édifice en étant force de proposition, créatif, constructif.
- **La posture:** Structurant, vous êtes reconnu.e pour votre charisme, votre exigence et votre bienveillance.

Il est temps de postuler, qu'en pensez-vous ?!