

Boucher offre d'emploi urgente (F/H)

35730 PLEURTUIT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



08/06/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest GD collabore avec une entreprise dynamique forte de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Lieu : PLEURTUIT 35730 FR

Type de contrat : CDI à temps plein

Date de début : 8 juin 2026

Nous recherchons un boucher passionné pour rejoindre notre équipe dynamique. En tant que boucher en laboratoire, vous jouerez un rôle essentiel dans la réception, la découpe, la préparation et la mise en valeur des viandes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos missions principales :

Vous serez responsable de la préparation et transformation des viandes, de la réception et du contrôle des carcasses, ainsi que de la découpe et parage des viandes. Vous réaliserez des fabrications bouchères variées, telles que steaks hachés, brochettes, et marinades.

Qualités requises :

Nous recherchons une personne dotée de rigueur, d'un bon sens de l'organisation, et d'un esprit d'équipe. La connaissance des techniques de découpe et des règles d'hygiène est indispensable. Une résistance physique et la capacité à travailler au froid sont également nécessaires.

Profil :

Un CAP/BEP Boucherie ou une expérience significative en boucherie est requise. Une expérience en grande distribution serait un atout. Les débutants sont acceptés selon le profil.

Pourquoi nous rejoindre ?

Rejoignez une équipe où vous pourrez mettre en avant votre savoir-faire et conseiller nos clients avec professionnalisme et convivialité. Contribuez à la satisfaction et à la fidélisation de notre clientèle.

Agence responsable : Cette offre d'emploi est publiée par notre agence locale engagée dans le développement des talents et la mise en valeur des métiers de bouche.

Ne manquez pas cette opportunité de carrière enrichissante au sein d'un environnement stimulant et respectueux.

Le profil recherché

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

Le candidat idéal doit démontrer une excellence dans la découpe de la viande, avec une capacité à préparer différents types de coupes selon les normes de l'industrie.

Une maîtrise des techniques de désossage est essentielle, ainsi qu'une connaissance approfondie des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La capacité à conseiller la clientèle sur le choix des produits et à gérer les stocks de manière efficace est également requise.

Nous recherchons un professionnel capable de travailler de manière autonome et en équipe, avec un sens aigu du service client.