

Offre d'emploi boucher (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 représente une entreprise renommée avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et un effectif de 3 550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher vendeur traditionnel pour rejoindre notre équipe à Pleurtuit (35730). Ce poste est une opportunité exceptionnelle pour ceux qui souhaitent mettre en avant leur expertise en boucherie tout en développant une relation privilégiée avec notre clientèle.

Vos missions principales :

Vente et relation client : Accueillir, conseiller et servir les clients avec un service de qualité. Vous identifierez leurs besoins et proposerez des produits adaptés tout en conseillant sur les modes de cuisson et préparations.

Préparation des produits : Préparer, découper et trancher les viandes selon les demandes des clients. Vous réaliserez des préparations bouchères telles que rôtis, brochettes et marinades.

Gestion du rayon : Assurer la mise en place et le réassort du rayon, garantir une présentation attractive, contrôler la fraîcheur et veiller à la bonne rotation des produits.

Hygiène et sécurité : Respecter les règles HACCP, nettoyer le matériel et veiller au respect de la chaîne du froid.

Compétences requises :

Savoirs-faire : Maîtrise des techniques de découpe, sens du commerce, connaissance des produits carnés et des règles d'hygiène.

Savoirs-être : Excellent relationnel, dynamisme, présentation soignée, sens de l'organisation et esprit d'équipe.

Le contrat débutera le 8 juin 2026 et est à temps plein. Ce poste est une chance unique de contribuer au succès de notre rayon dans le respect des normes de qualité et de sécurité.

Cette offre est publiée par notre agence de recrutement spécialisée. Rejoignez-nous pour un parcours enrichissant et professionnel.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Le candidat idéal doit posséder des compétences solides en découpe de viande, avec une excellente maîtrise des techniques de désossage et de parage. Une expérience préalable en tant que boucher est essentielle pour ce poste.

La capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale. Une attention particulière aux détails et à la précision est nécessaire pour garantir la qualité des produits.

Le candidat doit également démontrer une aptitude à travailler en équipe tout en étant capable de gérer efficacement son temps pour répondre aux demandes de la clientèle.

Une bonne connaissance des différentes coupes et de leur utilisation culinaire est requise pour conseiller les clients de manière appropriée.

Enfin, une attitude professionnelle et une passion pour le métier de boucher sont des atouts indispensables pour réussir dans ce rôle.