

Offre d'emploi boucher (F/H)

22100 LANVALLAY [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 spécialisée dans les hypermarchés, faisant partie d'un réseau de 600 agences, avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, réunissant 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Lanvallay (22100). Vous serez responsable de la préparation, de la découpe et de la mise en valeur de nos produits carnés, tout en garantissant la satisfaction de notre clientèle.

Missions principales :

Dans le rayon traditionnel, vous réceptionnerez et contrôlerez les marchandises, préparerez les viandes (découpe, désossage, etc.), et conseillerez nos clients avec expertise. Vous veillerez également à la propreté et à l'hygiène de votre poste de travail.

Pour le rayon libre-service, vous serez en charge de l'emballage, de l'étiquetage et de la mise en rayon des articles, en assurant une présentation optimale. Vous participerez à la gestion des stocks et veillerez à la disponibilité des produits.

Compétences requises :

Vous maîtrisez les techniques de découpe et avez une bonne connaissance des normes HACCP. Votre sens du commerce et de la relation client, ainsi que votre esprit d'équipe, sont vos atouts majeurs.

Profil recherché :

Un CAP/BEP Boucherie ou un diplôme équivalent est souhaité. Une expérience en grande distribution ou boucherie artisanale est appréciée, mais les débutants sont acceptés selon le niveau de formation.

Conditions de travail :

Ce poste implique des horaires variables, y compris les week-ends et jours fériés. Vous travaillerez dans un environnement réfrigéré, avec manipulation de charges et utilisation d'outils tranchants.

Objectifs du poste :

Garantir la qualité et la fraîcheur des produits, assurer un excellent service client, et contribuer à la performance du rayon boucherie.

Rattachement hiérarchique : Responsable Boucherie / Chef de Rayon Boucherie

Date de début : 8 juin 2026

Cette offre est proposée par notre agence de recrutement spécialisée, engagée à trouver des talents passionnés pour des opportunités enrichissantes.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un ensemble de compétences spécialisées et un niveau de maîtrise élevé. Le candidat idéal doit démontrer une expertise dans diverses techniques de découpe de viande et posséder une connaissance approfondie des produits carnés.

Compétences requises :

Le candidat doit avoir une expérience significative dans la sélection et la découpe des viandes, avec une attention particulière à la qualité et à la présentation des produits. Une compétence en gestion des stocks et en respect des normes d'hygiène est essentielle.

Une capacité à conseiller les clients sur le choix des pièces et les modes de cuisson est également recherchée. Le candidat doit être capable de travailler efficacement en équipe tout en étant autonome dans ses tâches quotidiennes.

Niveau de maîtrise : Un niveau avancé dans l'utilisation des outils de boucherie, ainsi qu'une capacité à s'adapter aux nouvelles techniques et technologies du métier, est indispensable.

Enfin, le candidat doit démontrer un engagement envers un service client de qualité et une passion pour son métier de boucher.