

Chef boucher (F/H)

59182 MONTIGNY EN OSTREVENT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 29/06/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 15 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual recrute pour un client prestigieux, un supermarché de premier plan reconnu pour l'excellence de ses rayons frais et sa gestion rigoureuse, nécessitant un(e) Chef Boucher-Charcutier passionné(e).

Le poste

Nous recrutons pour un supermarché/hypermarché de premier plan, reconnu pour la performance de ses rayons frais, un(e) Chef Boucher-Charcutier (H/F).

En tant que pilier du magasin, vous aurez la responsabilité de piloter un centre de profit clé et d'animer une équipe de professionnels passionnés.

Vos missions :

Management et Animation d'équipe : Encadrer, motiver et planifier le travail de votre équipe (bouchers, charcutiers, vendeurs). Assurer la transmission du savoir-faire et le développement des compétences tout en maintenant un climat social sain.

Gestion Commerciale et Pilotage : Piloter le compte d'exploitation de vos rayons en fixant des objectifs, analysant les indicateurs de performance et mettant en place des plans d'action correctifs.

Achats et Négociation : Gérer les approvisionnements, passer les commandes auprès des centrales d'achats et des fournisseurs directs, et négocier les volumes et les prix pour garantir la rentabilité.

Dynamisation Commerciale : Théâtraliser les rayons, déterminer la politique tarifaire, construire les opérations promotionnelles et veiller à l'attractivité de l'offre.

Garant du Savoir-Faire : Superviser le travail en laboratoire et veiller au maintien d'un niveau d'excellence technique.

Réglementation et Hygiène : Être le garant du respect des normes d'hygiène (HACCP), de la sécurité au travail, de la traçabilité et de la conformité de l'étiquetage.

Votre profil :

Titulaire d'un CAP/BEP, BP ou Maîtrise en Boucherie ou Charcuterie, vous maîtrisez idéalement les deux univers. Vous justifiez d'une expérience réussie de 3 à 5 ans minimum sur un poste similaire en grande distribution ou dans une structure artisanale de forte notoriété.

Ce poste est proposé par notre cabinet de recrutement spécialisé, dédié à trouver les meilleurs talents pour nos partenaires de la grande distribution.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef boucher charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent.

Une expérience de 3 à 5 ans dans le domaine est requise.

Ce poste nécessite des compétences avancées en boucherie et charcuterie, avec une capacité à gérer efficacement les stocks et à assurer un excellent service client.

Le candidat doit également faire preuve de créativité dans la préparation et la présentation des produits.