

Second en boucherie (H/F)

56250 ELVEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



29/06/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente, spécialisée dans les activités des sièges sociaux, collabore avec une agence renommée à Vannes, faisant partie d'un réseau de 600 agences, avec 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD de Vannes recherche pour l'un de ses clients un second en boucherie H/F.

Vos principales missions incluent la vente, la préparation et le désossage. Une expertise en charcuterie, notamment dans le désossage du jambon blanc et la fabrication de pâté, sera un atout précieux.

Vous travaillerez selon les horaires suivants : Lundi - Repos ; Mardi, Mercredi 7h-13h et 15h-19h30 ; Jeudi, Vendredi, Samedi 7h-13h ; Dimanche 7h-13h (un dimanche sur deux, non majoré). Les horaires sont variables.

Salaire: 2300€ net pour 41 heures par semaine, avec des avantages tels qu'une mutuelle et des réductions sur les produits du magasin.

Ce poste est à temps plein, et nous recherchons une personne passionnée par son métier et souhaitant s'épanouir dans un environnement convivial et professionnel.

Le profil recherché

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

Nous recherchons un candidat doté d'une expertise approfondie en boucherie, capable de préparer et de découper les viandes avec précision et efficacité.

Le candidat idéal doit posséder une connaissance solide des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, en s'assurant que toutes les mesures sont respectées.

Une expérience avérée dans la gestion des stocks et la commande de produits frais est essentielle pour garantir un approvisionnement constant et de qualité.

Nous valorisons également des compétences en service à la clientèle, car la relation avec nos clients est primordiale pour offrir un service exceptionnel.

Un esprit d'équipe et une attitude proactive sont nécessaires pour s'intégrer efficacement à notre équipe dynamique.