

Offre d'emploi boucher (F/H)

29690 HUELGOAT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



01/09/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les supermarchés, qui bénéficie d'un vaste réseau de 600 agences et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste : Boucher (h/f)

Nous recherchons un boucher talentueux pour rejoindre notre équipe dynamique à Huelgoat (29690). Ce poste en contrat à durée indéterminée vous offre l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et convivial.

Missions principales :

Vous interviendrez au rayon traditionnel et au laboratoire, en accueillant et conseillant nos clients, en réalisant la vente et la pesée des produits, et en assurant la mise en valeur du rayon. Vous serez également responsable de la réception, du désossage et de la préparation des viandes, tout en respectant les normes HACCP.

Compétences requises :

Votre maîtrise des techniques de découpe et votre sens du commerce seront des atouts précieux. Nous recherchons une personne rigoureuse, respectueuse des règles d'hygiène, et capable de travailler en équipe.

Organisation du travail :

Vous travaillerez en horaires décalés, incluant le matin tôt et le week-end, et alternez entre le laboratoire et le rayon.

Objectifs :

Votre mission : garantir la satisfaction client, assurer la qualité et la fraîcheur des produits, et respecter les normes sanitaires.

Rémunération & avantages :

Nous offrons un salaire sur 13 mois, versé en deux fois, en juin et décembre. Profitez de 5 % de remise sur vos achats en magasin et d'une mutuelle d'entreprise.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans une ambiance chaleureuse et professionnelle. Date de début : 1er septembre 2026.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement, spécialisée dans le secteur alimentaire et dédiée à trouver les meilleurs talents pour nos partenaires.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir moins d'un an d'expérience dans le domaine. Les compétences requises incluent une maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des types de viandes, et une capacité à maintenir des normes élevées d'hygiène et de sécurité. La capacité à travailler efficacement en équipe et un excellent sens du service client sont également essentiels.