

## Chef boucher (F/H)

62130 ST POL SUR TERNOISE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

🏠 CDI

📅 03/08/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 40000 / An

### 🏢 L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence se distingue par un réseau impressionnant de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et un effectif de 3550 collaborateurs.

### 📁 Le poste

#### **Chef Boucher H/F Grande Distribution**

Dans le cadre du développement de son rayon traditionnel, notre magasin recherche un Chef Boucher H/F disposant d'une solide expertise métier et d'une véritable appétence pour le management et le pilotage d'activité.

Vos missions :

En tant que responsable du rayon boucherie, vous assurez avant tout le management et la gestion de votre secteur. Vous intervenez ponctuellement en production lorsque cela est nécessaire, mais votre rôle principal est d'organiser, piloter et développer l'activité.

À ce titre, vous serez notamment chargé de :

Manager, accompagner et fédérer une équipe de 5 collaborateurs.

Organiser les plannings et assurer une répartition équitable de la charge de travail.

Garantir un climat de travail basé sur le respect, l'équité et la cohésion d'équipe.

Piloter les commandes et gérer les relations avec les fournisseurs.

Suivre les indicateurs de performance du rayon (chiffre d'affaires, marges, démarque, résultats).

Assurer la gestion du compte d'exploitation de votre rayon.

Veiller à la qualité des produits, au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi qu'à la bonne tenue du rayon.

Superviser le travail de découpe et de transformation, avec une pratique du travail de la carcasse.

Garantir une présentation attractive et un approvisionnement optimal du rayon.

Profil recherché :

Nous recherchons un professionnel confirmé de la boucherie, capable d'apporter son expertise technique tout en prenant de la hauteur sur les aspects managériaux et économiques.

Vous justifiez d'une expérience réussie en management de rayon ou en tant que chef boucher en grande distribution.

Vous êtes reconnu pour :

votre expertise du métier de boucher et du travail de la carcasse ;

vos qualités de manager de proximité ;

votre sens de l'organisation et de l'anticipation ;

votre capacité à piloter un centre de profit ;

votre sens de l'équité, votre leadership et votre exemplarité.

Conditions :

Statut : Cadre

Temps de travail : 41 heures hebdomadaires maximum

Travail du lundi au dimanche matin, avec un planning établi par roulement.

Rémunération : 40 000 € brut annuel

13 mois

Prime de participation aux bénéfices

Poste offrant une réelle autonomie dans la gestion du rayon et de l'équipe.

Cette offre conviendra à un expert de la boucherie souhaitant évoluer sur un poste où le management, la gestion et le pilotage de la performance occupent une place aussi importante que la maîtrise technique du métier.

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef boucher (h/f). Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP.

Une expérience professionnelle de 5 ans est requise pour ce poste afin de garantir une maîtrise complète des compétences nécessaires.

Le candidat doit démontrer une expertise en gestion de la découpe et de la préparation des viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous valorisons particulièrement les compétences en gestion d'équipe et la capacité à former de nouveaux employés pour maintenir un haut niveau de qualité dans le service.