

Boucher lorient (H/F)

56270 PLOEMEUR [Accéder à l'annonce en ligne](#)



13/07/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs

Le poste

Nous recherchons actuellement un Boucher (h/f) en CDI sur le secteur de Lorient

En tant que boucher, votre mission principale consistera à découper, préparer et transformer les viandes tout en garantissant la traçabilité des produits. Vous serez responsable de la présentation et mise en valeur du rayon, assurant ainsi un achalandage attractif pour vos clients. Il est essentiel d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de garantir une viande de qualité supérieure. Votre rôle va au-delà de la simple vente ; vous devrez conseiller et fidéliser votre clientèle en partageant votre expertise sur les meilleurs morceaux avec passion.

Ce poste requiert une implication dans la gestion des marchandises du rayon, avec des horaires variables sur une base de 42 heures par semaine. Un dimanche sur 2 est travaillé. Rémunération 2300€ brut

Le profil recherché

Vos missions:

Découpe de viande : Maîtrise des techniques de découpe et de désossage, avec une attention particulière à la précision et à l'efficacité.

Connaissance des produits : Compréhension approfondie des différents types de viandes et de leurs utilisations culinaires.

Hygiène et sécurité : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Service client : Aptitude à conseiller et à interagir professionnellement avec la clientèle.

Gestion des stocks : Capacité à gérer les inventaires et à assurer la rotation des produits.

Le candidat idéal doit faire preuve d'une grande rigueur et d'un sens aigu du détail.