

Boucher (H/F)

13320 BOUC BEL AIR [Accéder à l'annonce en ligne](#)



30/07/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Grande Distribution, marque du groupe Actual, 5ème acteur du marché du travail et de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de talents vers des métiers porteurs. Dans le cadre de son expertise Grande Distribution, notre agence d'Aix-en-Provence recherche un Boucher (H/F) pour l'un de ses clients basé sur le secteur de Bouc Bel Air.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique à Bouc-Bel-Air en tant que boucher ! Vous serez responsable de la réception, de la préparation, de la transformation et de la mise en vente de produits carnés de haute qualité. Assurez la fraîcheur et la qualité des viandes, tout en offrant des conseils personnalisés à notre clientèle. Vous travaillerez en étroite collaboration avec le chef boucher pour garantir la rentabilité et la bonne tenue du rayon boucherie. Ce poste à temps plein offre une semaine de travail de 42 heures, travail du Lundi au Samedi, Dimanche en rotation. Salaire entre 2400 et 2500€ bruts sur 13 mois + primes

Vos principales missions sont les suivantes :

Préparation et transformation des viandes Réceptionner les carcasses, pièces de viande et produits élaborés. Vérifier la qualité, la traçabilité et la conformité des produits. Réaliser les opérations de découpe, désossage, parage, dégraissage, ficelage et préparation selon les besoins du rayon. Élaborer des produits à valeur ajoutée : brochettes, marinades, rôtis, farces, hachés, etc. Conditionner, étiqueter et mettre en valeur les produits selon les normes de présentation. Hygiène, sécurité et traçabilité Appliquer les procédures HACCP et les règles d'hygiène alimentaire. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, les outils et la chambre froide. Respecter les températures de conservation et la chaîne du froid. Garantir la traçabilité complète des produits et signaler tout écart de qualité. Vente et conseil client Accueillir les clients avec professionnalisme et disponibilité. Conseiller sur les morceaux, les modes de cuisson, les quantités et les produits complémentaires. Proposer des ventes additionnelles (préparations, charcuteries, sauces, condiments, etc.). Fidéliser la clientèle par un service de qualité et une présentation attractive du rayon. Gestion et performance commerciale Veiller à la rotation des produits et limiter les pertes. Contribuer à la mise en avant des opérations promotionnelles et à la politique commerciale du magasin. Travailler en équipe pour atteindre les objectifs de chiffre d'affaires, de marge et de satisfaction client.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) candidat(e) avec les compétences suivantes :
Compétence en découpe : Le candidat doit posséder une expertise avancée en techniques de découpe de viande.
Connaissance des normes d'hygiène : Une compréhension approfondie des normes sanitaires et de sécurité alimentaire est essentielle.
Service à la clientèle : Une aptitude à fournir un excellent service à la clientèle est requise pour répondre aux besoins des clients.
Gestion des stocks : Le candidat doit être capable de gérer efficacement les stocks et de contrôler la qualité des produits.
Esprit d'équipe : La capacité à travailler en équipe est indispensable pour assurer le bon fonctionnement du service.
Nous recherchons une personne passionnée par son métier, avec une attention particulière aux détails et un engagement envers l'excellence.