

Boucher (H/F)

22310 PLESTIN LES GREVES [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/08/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts est une marque du groupe Actual, réseau français de référence dans le travail temporaire et le recrutement, dédiée à l'accompagnement des profils spécialisés et experts. Notre agence de Brest, située au 30 rue Fautras, s'engage à vous accompagner dans la réussite de vos projets professionnels.

Notre client, un acteur majeur spécialisé dans le secteur des supermarchés, s'associe à notre expertise locale pour recruter ses futurs collaborateurs et renforcer ses équipes au quotidien.

Le poste

Vous êtes passionné par le métier de boucher et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Nous recherchons un Boucher (h/f) pour notre rayon boucherie à Plestin-les-Grèves.

Dans le cadre de votre mission, vous intervenez à la fois en laboratoire et au rayon traditionnel. Votre rôle est essentiel pour garantir la qualité, la fraîcheur et la présentation irréprochable de nos produits.

Vos principales missions :

Vous aurez en charge la réception et le contrôle des marchandises, le désossage, le parage et la découpe des viandes. Vous réaliserez également des préparations bouchères créatives tout en veillant strictement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Côté rayon, vous assurerez la mise en place, la valorisation des produits et surtout un accueil client chaleureux avec des conseils avisés.

Profil recherché :

Idéalement titulaire d'un CAP ou BEP Boucher, vous possédez une première expérience en grande distribution ou en boucherie artisanale, bien que les profils débutants motivés soient les bienvenus. Vous êtes reconnu pour votre rigueur, votre esprit d'équipe et votre sens du service client. Une bonne résistance physique est nécessaire pour ce poste en station debout.

Conditions de travail :

Ce poste est à pourvoir dès le 1er août 2026. Vous travaillerez dans un environnement réfrigéré, avec une organisation impliquant des disponibilités le samedi, ainsi que certains dimanches et jours fériés. Vous porterez les équipements de protection individuelle nécessaires à votre sécurité et à celle de nos clients.

Rejoignez-nous pour contribuer au développement du chiffre d'affaires du rayon tout en garantissant une expérience client exceptionnelle !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous faites preuve d'une excellente maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de parage des viandes dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous recherchons un professionnel passionné, idéalement titulaire d'un CAP Boucher ou d'un diplôme équivalent, doté d'une expérience significative en transformation de produits carnés.

Votre sens du commerce et votre capacité à conseiller la clientèle seront des atouts déterminants pour valoriser nos produits et fidéliser nos clients au quotidien.

Reconnu pour votre rigueur et votre souci du détail, vous êtes capable de travailler en équipe tout en faisant preuve d'une réelle autonomie dans la gestion de votre espace de travail.