

Boucher (H/F)

29000 QUIMPER [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/08/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS BREST GD, située au 30 rue Fautras à Brest, fait partie du réseau Actual et accompagne les entreprises et les candidats dans leurs projets professionnels avec expertise et proximité.

Notre client, acteur majeur de la grande distribution spécialisé en hypermarchés, s'engage au quotidien pour la transition alimentaire et la transformation digitale, tout en favorisant un environnement de travail inclusif et responsable pour ses collaborateurs.

Le poste

Vous êtes passionné par le métier de boucher et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Actual recherche pour son client, un hypermarché situé à Quimper, un Boucher Traditionnel (h/f) motivé pour intégrer ses équipes dès le 1er août 2026.

Vos missions principales :

En tant que professionnel du métier, vous assurez la transformation des viandes : désossage, parage, découpe et préparation de spécialités bouchères. Vous êtes garant de la qualité et de la fraîcheur des produits proposés à notre clientèle.

Vous jouez un rôle clé dans la mise en avant de notre rayon traditionnel. Votre sens de l'accueil et vos conseils avisés sur les modes de cuisson et la sélection des morceaux permettront de fidéliser nos clients. Vous veillez également au respect strict des normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché :

Titulaire d'un CAP/BEP Boucher, vous justifiez d'une expérience réussie en boucherie traditionnelle ou en grande distribution. Vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe et possédez une réelle aisance relationnelle. Rigoureux, organisé et doté d'un bon esprit d'équipe, vous avez à cœur d'offrir un service client d'excellence.

Conditions de travail :

Le poste implique une station debout prolongée et une manipulation de charges dans un environnement réfrigéré. Les horaires sont variables, incluant des ouvertures matinales ainsi que le travail le samedi et certains dimanches selon les besoins du rayon. Vous serez amené à utiliser des équipements professionnels dans le respect total des consignes de sécurité.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'un rayon boucherie performant ? Rejoignez-nous pour contribuer à la satisfaction de nos clients et à la réussite commerciale de notre enseigne !

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 profil justifiant d'une expérience significative en boucherie artisanale ou en grande distribution, idéalement titulaire d'un CAP ou BP Boucher, bien que votre savoir-faire technique prime sur votre diplôme.

Doté d'un excellent sens du relationnel, vous avez à cœur de conseiller et de fidéliser notre clientèle en proposant des produits de qualité. Votre rigueur, votre ponctualité et votre esprit d'équipe seront les piliers de votre réussite au sein de notre structure.