

Chef boucher (F/H)

94400 VITRY SUR SEINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



L'entreprise

L'agence Actual Experts de Gretz-Armainvilliers, située au 28 Rue de Paris, fait partie du réseau Actual et accompagne les entreprises et les candidats dans leurs besoins en ressources humaines et en recrutement spécialisé.

Notre client, un acteur majeur du secteur de la grande distribution spécialisé dans le domaine des hypermarchés, s'associe à notre expertise pour renforcer ses équipes opérationnelles.



Le poste

Vous êtes un professionnel passionné par les produits carnés et le management d'équipe ? Rejoignez-nous en tant que Chef boucher (h/f) dans un hypermarché du 94 pour un poste à temps plein.

Vos missions principales :

En tant que chef d'orchestre du rayon boucherie, vous assurez la gestion globale du secteur, du traditionnel au libre-service. Votre mission est de garantir l'excellence opérationnelle : mise en place attractive, gestion rigoureuse des stocks et des approvisionnements, et respect strict des normes d'hygiène et de traçabilité. Vous êtes le garant de la qualité des produits proposés à notre clientèle.

Gestion et performance :

Au-delà de la technique, vous êtes un véritable gestionnaire. Vous pilotez les indicateurs de performance (chiffre d'affaires, marges, pertes), participez à la stratégie commerciale et optimisez la rentabilité du rayon. Votre sens de l'analyse vous permet de proposer des actions correctives et d'optimiser les flux de commandes.

Management :

Vous animez votre équipe avec bienveillance. Votre rôle est d'organiser le travail, de former vos collaborateurs et de favoriser leur montée en compétences. Vous veillez au maintien d'un climat de travail positif et dynamique, tout en assurant le respect des procédures internes.

Profil recherché :

Vous possédez une solide expérience en boucherie et avez déjà prouvé vos capacités de gestionnaire et de manager. Expert de votre métier, vous êtes rigoureux, orienté résultats et possédez un excellent relationnel pour fédérer votre équipe autour de nos objectifs de qualité et de service client.

Prêt(e) à relever ce défi ? N'attendez plus pour rejoindre une équipe ambitieuse à partir du 13 août 2026.



Le profil recherché

En tant que Chef boucher, vous êtes garant de la qualité de nos produits et de la satisfaction de notre clientèle. Vous possédez idéalement un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent) et justifiez d'une expérience professionnelle confirmée sur le même poste de 4ans .

Votre expertise technique vous permet de maîtriser avec précision la découpe, le désossage et la préparation des viandes tout en respectant strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Doté d'un sens aigu du service client, vous savez conseiller avec passion et professionnalisme notre clientèle.

Nous recherchons un collaborateur dynamique, rigoureux et autonome, capable d'organiser son espace de travail avec efficacité pour contribuer au succès de notre rayon boucherie.