

Chef boucher (F/H)

59114 TERDEGHEM [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

01/09/2026

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 3500 / Mois

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence spécialisée dans le recrutement de profils qualifiés, dédiée à accompagner les entreprises dans leurs enjeux de ressources humaines avec une expertise pointue. Notre client est un acteur dynamique du secteur de la grande distribution qui recherche un expert pour piloter et dynamiser son rayon boucherie au sein de ses points de vente.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique en tant que Chef Boucher / Cheffe Bouchère au sein d'une enseigne de grande distribution reconnue à Terdeghem. Dans le cadre d'un CDI débutant dès septembre 2026, vous prendrez en main la performance et le rayonnement de votre rayon.

Vos missions principales : Vous serez le garant de l'excellence de votre rayon. Votre quotidien consistera à manager et accompagner votre équipe de bouchers, tout en réalisant les opérations techniques de découpe, de désossage et de préparation de viandes de qualité. Vous veillerez scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en optimisant la gestion des stocks et des commandes pour satisfaire au mieux notre clientèle.

Votre profil : Vous êtes un professionnel ou une professionnelle de la boucherie passionné(e) par le métier et bénéficiant d'une solide expérience en grande distribution. Doté(e) d'un véritable leadership et d'un sens aigu du commerce, vous savez fédérer vos collaborateurs autour d'objectifs communs. Votre autonomie et votre organisation seront des atouts clés pour réussir à ce poste à responsabilités.

Ce que nous vous offrons : En intégrant cette structure, vous bénéficierez d'un environnement de travail stimulant avec de réelles perspectives d'évolution professionnelle. Nous proposons une rémunération attractive de 3500 € mensuel pour un temps plein de 35 heures par semaine.

Vous souhaitez relever ce défi et mettre votre expertise au service d'une équipe soudée ? Postulez dès maintenant pour rejoindre nos équipes !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Chef boucher (h/f), vous devrez faire preuve d'une expertise technique approfondie acquise grâce à une expérience solide de 6 à 10 ans dans le métier.

Le candidat idéal possède une formation reconnue de BEP/CAP ou équivalent, garantissant une maîtrise parfaite des techniques de découpe, de préparation et de conservation des viandes.

Nous recherchons un professionnel passionné, doté d'un excellent sens du service client et d'une rigueur exemplaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre capacité à gérer une équipe et à mettre en valeur vos produits sera un atout majeur pour réussir dans cette mission.