

Boucher (H/F)

22700 St Quay Perros [Accéder à l'annonce en ligne](#)



Dès que possible

🕒 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 national Actual, expert en solutions RH et accompagnement de proximité pour vos projets professionnels.

Notre client, un acteur majeur du secteur de la grande distribution spécialisé dans les hypermarchés, s'associe à notre expertise pour renforcer ses équipes opérationnelles et poursuivre son développement.

Le poste

Vous êtes passionné par le métier de boucher et vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une clientèle exigeante ? L'agence Actual recherche activement un Boucher (h/f) pour rejoindre une équipe dynamique à ST QUAY PERROS.

Vos missions au quotidien :

En tant qu'expert au sein du rayon boucherie, vous assurez la préparation, la découpe et la présentation des viandes dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous réceptionnez et contrôlez la qualité des marchandises, réalisez le désossage et le parage, et veillez à l'attractivité du rayon pour garantir la satisfaction de nos clients. Votre rôle est également de conseiller la clientèle sur le choix des produits, les modes de cuisson et les astuces de conservation.

Votre profil :

Titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou fort d'une expérience significative en boucherie, vous maîtrisez les techniques de découpe et de préparation. Rigoureux, organisé et doté d'un excellent sens du service client, vous savez travailler en équipe et avez à cœur de maintenir une qualité irréprochable. Une expérience en grande distribution serait un atout supplémentaire pour réussir dans ce poste.

Conditions du poste :

Ce poste est basé à ST QUAY PERROS. La rémunération sera définie selon votre profil et votre expérience. Nous proposons des conditions de travail flexibles et stimulantes, au sein d'une structure valorisant l'expertise métier et la relation client.

Rejoignez-nous pour contribuer à la performance commerciale du magasin tout en exprimant votre talent de boucher !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous faites preuve d'une excellente maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes, tout en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal justifie idéalement d'une première expérience réussie en boucherie artisanale ou en grande distribution, témoignant ainsi d'une bonne connaissance des règles de traçabilité et des produits.

Titulaire d'un CAP Boucher ou d'un diplôme équivalent, vous possédez un sens aigu du service client, vous permettant de conseiller avec expertise et bienveillance notre clientèle au quotidien.

Votre rigueur professionnelle, votre habileté manuelle et votre capacité à travailler en équipe dans une ambiance dynamique sont des atouts essentiels pour réussir à ce poste.