

Boucher (H/F)

78960 VOISINS LE BRETONNEUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recrutons pour notre client qui est une enseigne de grande distribution reconnue, engagée à proposer à ses clients des produits de qualité et une expérience d'achat conviviale. Au quotidien, nos équipes mettent leur savoir-faire et leur sens du service au cœur de la satisfaction client, dans un environnement dynamique où la collaboration et le développement des compétences sont valorisés.

Le poste

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION Paris est une filiale du groupe Actual. Nous sommes experts dans le recrutement de profils sur les métiers de bouche. Nous recherchons **un Boucher H/F** pour notre client situé à **Voisins-le-bretonneux (78)**

VOS MISSIONS :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Découper, désosser, parer et préparer les différentes viandes.
- Réaliser les préparations bouchères (brochettes, paupiettes, rôtis, viandes marinées, etc.).
- Mettre en rayon et assurer une présentation attractive des produits.
- Veiller à la qualité, à la fraîcheur et à la traçabilité des produits.
- Conseiller et servir les clients selon leurs besoins.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de sécurité au travail.
- Nettoyer et entretenir le matériel, les outils et le poste de travail.
- Participer à la gestion des stocks et limiter les pertes.
- Respecter les procédures de l'enseigne et contribuer à l'atteinte des objectifs du rayon.

Le profil recherché

Profil recherché :

- CAP/BEP Boucher ou diplôme équivalent apprécié.
- Une première expérience en boucherie traditionnelle ou en grande distribution est un atout.
- Débutant(e) accepté(e) si motivé(e) et formé(e) au métier.
- Disponibilité pour travailler certains week-ends et jours fériés selon le planning.

Compétences techniques

- Maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes.
- Bonne connaissance des différentes espèces, morceaux et modes de cuisson.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Utilisation des équipements de boucherie (scies, trancheuses, hachoirs, couteaux, etc.).
- Capacité à assurer la traçabilité des produits.
- Connaissance des règles de stockage et de conservation des viandes.
- Aptitude à conseiller la clientèle sur les produits et leur préparation.

Vos atouts :

- Sens du service client.
- Rigueur et organisation.
- Esprit d'équipe.
- Autonomie.
- Dynamisme.

Intéressé(e) par le poste ? Envoyez-nous votre CV sans attendre ! Des questions ? Nous sommes là pour vous ! **Contactez-nous via actualexperts.recrutement.gd.paris@actualgroup.com ou au 01 53 20 88 77.** ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION s'engage en faveur de la diversité, de l'égalité professionnelle et de l'inclusion. À ce titre, tous les postes que nous proposons sont ouverts aux travailleurs en situation de handicap.