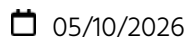


Boucher (H/F)

27370 ST PIERRE DES FLEURS [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



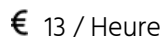
05/10/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est votre partenaire de proximité dédié au recrutement spécialisé, s'appuyant sur l'expertise et la puissance du réseau national Actual pour accompagner les candidats et les entreprises dans leurs projets professionnels.

Notre client est un acteur reconnu dans le secteur de la grande distribution, spécialisé dans les supermarchés. Dynamique et en plein développement, il s'investit au quotidien pour offrir à ses clients des produits de qualité tout en favorisant l'épanouissement et l'évolution de ses collaborateurs au sein d'une équipe professionnelle et conviviale.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par le métier de boucher et souhaitez intégrer une enseigne de grande distribution dynamique ? Notre client, situé aux alentours de Saint-Pierre-des-Fleurs (27370), recrute un(e) Boucher / Bouchère (H/F) dans le cadre d'un CDI à pourvoir dès le 5 octobre 2026.

Vos missions principales :

Au sein de notre rayon boucherie, vous assurez la transformation des produits en réalisant les opérations de découpe, de désossage et de préparation. Vous veillez quotidiennement à la mise en rayon, à la présentation soignée des viandes et au réassort. Votre rôle est également central dans la satisfaction client : vous conseillez et servez votre clientèle avec professionnalisme et expertise. Vous garantissez, par ailleurs, le strict respect des normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité, tout en veillant à la qualité et à la fraîcheur irréprochable de nos produits.

Votre profil :

Titulaire d'une formation en boucherie ou justifiant d'une expérience significative dans ce métier, vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe. Rigoureux(se) et dynamique, vous avez le goût du travail bien fait et appréciez le contact client. Intégrer une équipe conviviale et professionnelle est pour vous une priorité.

Conditions de travail :

Nous vous proposons un poste en CDI sur une base de 35 heures par semaine. La rémunération est fixée à 13 euros de l'heure, selon votre expérience et vos compétences. Vous rejoindrez une structure offrant de réelles possibilités d'évolution et un environnement de travail stimulant. Vous êtes prêt(e) à relever ce défi ? Postulez dès maintenant pour rejoindre notre équipe !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boucher (h/f), vous justifiez d'une solide expérience professionnelle comprise entre 3 à 5 ans, vous permettant de maîtriser les techniques de découpe et de préparation des viandes avec précision.

Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant une base technique indispensable pour répondre aux exigences de qualité et d'hygiène de notre métier.

Passionné par l'art de la boucherie, vous faites preuve d'un grand sens du service client, de rigueur dans le respect des normes sanitaires et d'une réelle capacité à valoriser les produits dans le respect des traditions bouchères.