

Boucher (H/F)

76300 SOTTEVILLE LES ROUEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

12/10/2026

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est une agence du réseau Actual, expert reconnu dans le recrutement et l'accompagnement de proximité. Notre équipe dédiée met son expertise au service de la rencontre entre les talents et les entreprises, avec une spécialisation forte dans les secteurs de la grande distribution.

Notre client est une enseigne de grande distribution dynamique située aux alentours de Saint-Pierre-des-Fleurs. Engagé dans la qualité et la satisfaction client, cet acteur propose un environnement de travail stimulant au sein d'une équipe conviviale et professionnelle.

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), recherche un(e) Boucher / Bouchère (H/F) talentueux(se) pour un poste en CDI à pourvoir dès le 5 octobre 2026.

Vos missions principales :

Au sein de notre rayon boucherie, vous jouerez un rôle clé en assurant la transformation des produits : découpe, désossage et préparation n'ont aucun secret pour vous. Vous veillerez quotidiennement à la mise en rayon, à la présentation soignée des produits et au réassort. Votre expertise sera également mise à profit dans le conseil client, garantissant ainsi un service professionnel et attentionné. Enfin, vous serez le garant du strict respect des normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité, veillant en permanence à la fraîcheur irréprochable de nos produits.

Votre profil :

Titulaire d'une formation en boucherie ou justifiant d'une expérience significative dans ce domaine, vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe. Rigoureux(se), dynamique et doté(e) d'un excellent sens du contact, vous avez le goût du travail bien fait et souhaitez vous investir au sein d'une équipe conviviale et professionnelle.

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 disposez idéalement d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Professionnel passionné, vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe, de préparation et de mise en valeur des viandes.

Nous recherchons un candidat doté d'un excellent sens du relationnel pour conseiller nos clients avec expertise et convivialité. Votre rigueur, votre respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que votre capacité à travailler avec précision sont essentiels pour garantir la satisfaction de notre clientèle.

Votre implication au sein de l'équipe et votre goût pour le travail bien fait seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cette mission.