

Boucher (H/F)

29160 CROZON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



28/09/2026

 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 Actual qui accompagne les entreprises et les candidats dans la concrétisation de leurs projets professionnels avec une expertise reconnue.

Notre client est un acteur dynamique du secteur des supermarchés, engagé au quotidien dans la distribution de proximité pour répondre aux besoins essentiels de sa clientèle.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à Crozon en tant que Boucher (H/F) ! Dans le cadre d'un remplacement, nous recherchons un professionnel passionné et autonome pour sublimer notre rayon boucherie.

Vos missions principales :

En tant qu'expert en la matière, vous maîtriserez parfaitement les techniques de découpe sur toutes les viandes. Vous serez garant de l'attractivité de votre rayon, de la mise en valeur des produits et de la gestion rigoureuse de la remballe. Votre sens du service fera la différence auprès de notre clientèle grâce à vos conseils avisés et votre accueil chaleureux.

Votre profil :

Nous recherchons une personne rigoureuse, soucieuse du respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Informations pratiques :

Le poste est à pourvoir dès que possible. Vous travaillerez sur une base de 36,75 heures réparties sur 5 jours, incluant une présence le dimanche matin. Le salaire est à négocier selon votre expérience et votre savoir-faire.

Prêt à relever le défi ? Nous avons hâte de découvrir votre candidature !

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 garantissant une présentation irréprochable de vos étals.

Nous recherchons une personne dotée d'un sens aigu de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, capable de conseiller notre clientèle avec professionnalisme et convivialité.

Une expérience confirmée dans le secteur de la boucherie est fortement appréciée, ainsi qu'une formation de type CAP Boucher ou équivalent, bien que votre savoir-faire technique et votre passion pour le métier restent vos meilleurs atouts.

Votre rigueur, votre autonomie et votre capacité à travailler en équipe seront déterminantes pour contribuer à la qualité de nos produits et à la satisfaction de nos clients au quotidien.