

Boucher (H/F)

29000 QUIMPER [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 et accompagne les entreprises et les candidats dans leurs projets professionnels avec une expertise reconnue. Notre client, acteur majeur du secteur des hypermarchés, est un leader mondial engagé dans la transition alimentaire et la transformation digitale, valorisant la diversité ainsi qu'un environnement de travail inclusif et responsable pour ses collaborateurs.

Le poste

Vous êtes passionné par le métier de boucher et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Actual est à la recherche d'un Boucher (h/f) pour un poste basé à Quimper (29000).

Vos missions :

Intégré au sein d'une équipe soudée de 5 bouchers et 2 emballeuses, vous jouerez un rôle clé dans le fonctionnement du rayon boucherie. Vos missions seront les suivantes : préparer et découper les viandes, assurer la mise en valeur du rayon traditionnel, réaliser les préparations pour le libre-service, conseiller et servir la clientèle avec enthousiasme, et garantir le strict respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité. Vous participerez également à la gestion quotidienne et au maintien de la propreté du rayon.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne titulaire d'une qualification de Boucher. Vous maîtrisez les techniques de découpe et de préparation des viandes. Votre sens du commerce, votre esprit d'équipe, votre rigueur et votre autonomie seront vos meilleurs atouts pour réussir à ce poste.

Conditions de travail :

Il s'agit d'un poste à temps plein (35 heures par semaine). L'amplitude horaire s'étend de 5h00 à 20h00 selon un planning défini et à valider. La rémunération sera discutée selon votre profil et votre expérience. Le contrat débutera le 28 septembre 2026.

Prêt à relever le défi ? Rejoignez-nous pour valoriser votre savoir-faire au service de nos clients.

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 un respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal possède une expérience significative dans le domaine de la boucherie artisanale ou de la grande distribution, démontrant ainsi sa capacité à gérer la gestion des stocks et la mise en valeur des produits en rayon.

Nous recherchons une personne dotée d'un fort sens du service client, capable de conseiller et de fidéliser notre clientèle grâce à son expertise technique.

Une formation de type CAP Boucher ou équivalent est vivement appréciée, complétée par une réelle passion pour le travail de transformation des produits frais.