

Responsable boucher (H/F)

62680 MERICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 3300 / Mois

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS ARRAS GD fait partie du réseau national Actual, un acteur majeur du recrutement spécialisé qui accompagne au quotidien les candidats et les entreprises dans leurs projets professionnels avec une expertise métier reconnue dans le secteur de la grande distribution.

Notre client, un supermarché dynamique spécialisé dans la distribution alimentaire, recherche un talent pour piloter son rayon boucherie. Cette entreprise valorise le savoir-faire artisanal, l'exigence de la qualité et l'engagement envers la satisfaction client au sein d'un environnement professionnel stimulant.

Le poste

RESPONSABLE BOUCHERIE H/F

ACTUAL GD EXPERT RECRUTE !

Vous êtes boucher confirmé(e) et souhaitez évoluer vers un poste à responsabilités ? Vous avez le sens du commerce, du management et du produit ?

Nous recherchons pour notre client un(e) Responsable Boucherie H/F afin de piloter et développer son activité boucherie.

Vos missions

En tant que Responsable Boucherie, vous êtes garant(e) du bon fonctionnement, de la qualité et de la performance du rayon.

Gestion du rayon

Organiser et superviser l'activité quotidienne du rayon boucherie ;

Garantir la qualité, la fraîcheur et la présentation des produits ;

Réaliser ou superviser les opérations de découpe, désossage, parage et préparation ;

Superviser la fabrication des préparations bouchères ;

Assurer la mise en valeur des produits en vitrine et en rayon ;

Veiller à la bonne rotation des produits et à la limitation des pertes.

Gestion des stocks et commandes

Gérer les commandes et les approvisionnements ;

Contrôler les réceptions de marchandises ;

Suivre les stocks et anticiper les besoins ;

Adapter les volumes de production à l'activité du magasin ;

Veiller à la bonne gestion des matières premières.

Management de l'équipe

Organiser et répartir le travail de l'équipe ;

Accompagner et encadrer les collaborateurs ;

Participer à l'intégration et à la formation des nouveaux salariés ;

Veiller au respect des méthodes de travail ;

Faire monter les équipes en compétences ;

Être le référent technique et opérationnel du rayon.

Commerce et relation client

Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle ;

Garantir un service client de qualité ;

Être force de proposition sur les produits et les animations commerciales ;

Développer l'attractivité et la performance du rayon ;

Suivre les objectifs commerciaux du rayon.

Hygiène et sécurité

Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;

Veiller au respect des procédures HACCP et de traçabilité ;

Contrôler la propreté du laboratoire, du matériel et de l'espace de vente ;

S'assurer du respect des règles de conservation des produits.

Le profil recherché

Vous êtes boucher(ère) de métier et disposez d'une expérience significative dans le domaine.

Vous maîtrisez les techniques de boucherie et souhaitez aujourd'hui évoluer vers une fonction avec davantage d'autonomie et de responsabilités.

Nous recherchons une personne :

Maîtrisant parfaitement son métier ;

À l'aise dans l'encadrement d'une équipe ;

Organisée et rigoureuse ;

Ayant un véritable sens du commerce et du service client ;

À l'aise avec la gestion des stocks et des commandes ;

Dynamique, autonome et force de proposition ;

Orientée qualité et satisfaction client.

Une expérience préalable en tant que Responsable Boucherie, Chef Boucher, Adjoint ou Responsable de rayon sera appréciée.

Le poste

Poste : Responsable Boucherie H/F
Contrat : CDI
Management d'équipe
Responsabilité complète du rayon boucherie
Divers avantages

Pourquoi rejoindre cette opportunité ?

Un poste à responsabilités CDI
Une réelle autonomie dans la gestion du rayon
La possibilité de manager et faire évoluer une équipe
Un environnement valorisant le savoir-faire métier
Des perspectives d'évolution professionnelle
Un accompagnement personnalisé par ACTUAL GD EXPERT

Vous êtes boucher confirmé et souhaitez évoluer vers un poste de Responsable Boucherie ?

Que vous recherchiez une mission d'intérim ou un CDI correspondant à votre projet professionnel, nous sommes à votre écoute pour échanger sur cette opportunité.

Votre expertise mérite une nouvelle responsabilité professionnelle !

L'équipe ACTUAL GD EXPERT

Le profil recherché

En tant que Responsable boucher (h/f), vous incarnez l'excellence et le savoir-faire au sein de notre équipe. Nous recherchons un professionnel passionné justifiant d'une solide expérience de 3 à 5 ans dans le domaine de la boucherie.

Votre expertise technique doit être appuyée par un BEP/CAP ou équivalent. Au-delà de vos compétences en découpe et en transformation, vous faites preuve d'un sens aigu du service client, d'une grande rigueur dans le respect des normes d'hygiène et d'une réelle aptitude à animer et coordonner votre espace de vente avec enthousiasme.