

Chef boucher (F/H)

56340 CARNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)



23/11/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts est une agence spécialisée faisant partie du réseau Actual, dédiée à l'accompagnement des candidats et des entreprises pour des recrutements ciblés et des solutions RH expertes.

Notre agence, située au 17 Allée François-Joseph Broussais à Vannes, mobilise son savoir-faire pour faciliter votre accès à l'emploi.

Notre client est un acteur de proximité spécialisé dans le secteur des supermarchés, engagé au quotidien pour offrir à sa clientèle une large gamme de produits essentiels et un service de qualité.

Le poste

Vous êtes un professionnel passionné par la boucherie et doté d'un réel sens du leadership ? Notre client recherche son futur Chef Boucher (h/f) pour prendre la tête de son rayon à partir de fin novembre 2026.

Vos missions principales :

En tant que véritable expert, vous assurez la gestion complète de votre équipe. Vous encadrerez une équipe dynamique de 6 personnes en hiver, pour monter jusqu'à 12 ou 13 collaborateurs durant la période estivale. Votre sens de l'organisation sera essentiel pour la gestion rigoureuse des plannings et l'animation de votre rayon.

Pourquoi rejoindre cette équipe ?

Nous vous proposons un poste en 39h, du lundi au samedi de 6h à 12h. En plus d'une rémunération attractive définie selon votre profil, vous bénéficierez d'avantages sociaux complets : 13ème mois, participation, intéressement, ainsi qu'une remise de 7% sur vos achats au sein du magasin.

Le profil recherché

Le profil recherché :

Vous possédez une solide expérience en boucherie et avez déjà démontré vos capacités à manager une équipe. Votre autonomie, votre rigueur et votre capacité d'adaptation aux variations saisonnières de l'activité seront les clés de votre succès à ce poste.

Vous souhaitez relever ce défi et intégrer une structure reconnue ? N'hésitez pas à postuler dès maintenant pour rejoindre cette aventure professionnelle.