



<https://latribunelibre.com/emploi/boucher-f-h-22>

Boucher F/H

Description

Vos missions

Au sein du laboratoire boucherie, vous serez chargé(e) de :

- Préparer, découper et transformer les viandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer la mise en valeur du rayon : présentation, étiquetage, attractivité.
- Conseiller et servir la clientèle en garantissant un accueil chaleureux et professionnel.
- Participer à la gestion des stocks, aux commandes et à la réception des marchandises.
- Contribuer à la bonne tenue du laboratoire et du rayon.

Qualifications

Profil recherché

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BEP Boucherie** ou justifiez d'une solide expérience sur un poste similaire.

Vous maîtrisez les techniques de découpe et avez le sens du service client.

Rigueur, autonomie, esprit d'équipe et respect des normes d'hygiène sont indispensables.

Une connaissance du marché local et des habitudes de consommation en Martinique est un plus.

Organisme employeur

Aventurine RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

97213, LE LAMENTIN, LE
LAMENTIN, France

Salaire de base

25000 € - **Salaire de base**
26000 €

Date de publication

15 décembre 2025 à 20:03

Valide jusqu'au

14.01.2026