



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-boucher-f-h-28>

Chef boucher F/H

Description

Responsable du bon fonctionnement du rayon Boucherie (Trad et LS), vous :

Encadrez une équipe de 4 personnes et veillez à la motivation et à la montée en compétences

Gérez les achats, les commandes et les relations fournisseurs

Assurez la présentation attractive du rayon, le respect des normes d'hygiène et la qualité des produits

Garantissez la rentabilité du rayon : gestion du chiffre d'affaires, des marges, suivi du compte d'exploitation

Maintenez un contact client de qualité et favorisez les ventes par vos conseils et votre sens du commerce

Qualifications

Vous avez une expérience en tant que Responsable Boucherie en Grande Distribution.

Ou vous venez de boucheries artisanales à fort volume, avec un bon niveau de responsabilités.

Vous pouvez également être actuellement Second Boucher / Adjoint Rayon Boucherie et avoir envie d'évoluer.

La direction du magasin accorde de l'importance à la formation et à la montée en compétences de ses collaborateurs.

Vous êtes à l'aise avec la gestion, les commandes et le management d'équipe.

Vous avez à cœur de proposer des produits de qualité et de créer une relation de confiance avec vos clients.

Vous êtes rigoureux(se), impliqué(e) et autonome.

Organisme employeur

FID RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

91081, BOISSY LE SEC, BOISSY
LE SEC, France

Salaire de base

36000 € - **Salaire de base**
46000 €

Date de publication

11 octobre 2025 à 11:06

Valide jusqu'au

10.11.2025

REMUNERATION ET AVANTAGES

Salaire fixe selon expérience (3000 – 3800 euros bruts)

13e mois

Primes sur objectifs