



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-boucher-f-h-55>

Chef boucher F/H

Description

Mission :

Vous devrez gérer le compte d'exploitation de votre rayon et d'en garantir les résultats (chiffre d'affaires, marge, frais de personnel, achats et stocks).

Vous interviendrez sur le rayon boucherie traditionnel, volaille et LS, managez votre équipe, appliquez la politique de l'enseigne, définissez et mettez en place les opérations promotionnelles, implantez les rayons.

Vous veillez à la tenue du rayon en le maintenant propre et attractif, conseillez les clients et êtes à l'écoute pour pouvoir

fidéliser les clients par votre disponibilité et votre qualité d'accueil.

Qualifications

Profil :

Vous possédez des connaissances sur les produits ainsi que sur les méthodes de découpage et de conservation. Vous avez des capacités de gestion. Votre rigueur sur l'hygiène et votre polyvalence seront des atouts pour réussir dans vos missions.

Vous êtes titulaire d'un CAP. Vous avez déjà une expérience similaire ou vous êtes adjoint chef boucher en supermarché ou hypermarché et vous souhaitez évoluer.

Le poste à pourvoir est un poste en CDI.

Organisme employeur

Astoria Recrutement

Type de poste

Temps plein

Secteur

HYPERMARCHÉS

Lieu du poste

France

Salaire de base

30000 € - **Salaire de base**
33000 €

Date de publication

7 janvier 2026 à 16:03

Valable jusqu'au

06.02.2026