



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-boucher-f-h-56>

Chef boucher F/H

Description

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

Encadrez une équipe de 8 personnes (dont 1 Adjointe) 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 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.

REMUNERATION ET AVANTAGES

Organisme employeur

FID RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

40070, CASTANDET,
CASTANDET, France

Salaire de base

36000 € - Salaire de base
42000 €

Date de publication

11 janvier 2026 à 16:02

Valide jusqu'au

10.02.2026

Salaire fixe selon expérience (3000 – 3500 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs