



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-boucher-hypermarche-f-h-8>

## Chef boucher hypermarché F/H

### Description

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

Encadrez une équipe de 6 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 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**  
76351, LE HAVRE, LE HAVRE,  
France

**Salaire de base**  
39000 € - **Salaire de base**  
60000 €

**Date de publication**  
25 octobre 2025 à 15:05

**Valide jusqu'au**  
24.11.2025

Salaire fixe selon expérience (3000 – 3800 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs