



<https://latribunelibre.com/emploi/manager-boucherie-charcuterie-f-h>

Manager Boucherie – Charcuterie F/H

Description

Carrefour recherche pour son hypermarché un(e) :

Manager Boucherie – Charcuterie (F/H)

Chez Carrefour, nous avons prévu une formation en magasin dans l'un des départements suivants : 75 77 93 94, pour vous familiariser avec nos outils et méthodes, en immersion pratique aux côtés d'équipes expérimentées. À l'issue de cette formation, vous pourrez être affecté dans un magasin d'un autre département selon les besoins.

You souhaitez être accompagné dès votre arrivée ?

Vos missions :

- Vous assurez la dynamique commerciale du rayon boucherie
- Vous garantissez la satisfaction de tous les clients.
- Vous gérez un compte d'exploitation.
- Vous êtes responsable du respect des règles d'hygiène.
- Vous managez une équipe d'une dizaine de collaborateurs.
- Vous préparez les produits en respectant les techniques de travail, les normes de traçabilité.

Informations complémentaires :

- 215 jours travaillés par an
- Salaire de base sur 13,5 mois (après un an d'ancienneté)

Organisme employeur

Carrefour

Type de poste

Temps plein

Secteur

HYPERMARCHÉS

Lieu du poste

51108, CHALONS EN CHAMPAGNE, CHALONS EN CHAMPAGNE, France

Date de publication

18 décembre 2025 à 18:02

Valide jusqu'au

17.01.2026

- Bonus annuel, prime de vacances, intéressement, participation
- Mutuelle et régime de prévoyance
- 12% de remise sur achats
- Entité Juridique : Hyper SAS

Carrefour valorise la diversité et invite toutes les personnes, sans distinction, à postuler. Nous garantissons un processus de recrutement équitable, ouvert à toutes et tous.

Découvrez les témoignages de nos collaborateurs qui vous parlent de leur métier : recrute.carrefour.fr

Qualifications

Prêt à relever le défi ?

Vous avez une expérience en management qui vous permet de faire preuve d'organisation et de recul pour planifier et gérer efficacement l'activité de votre équipe. Adaptable et bon communicant, vous savez vous ajuster à toutes les situations et mettre votre équipe en confiance. Un CAP en boucherie est un plus, mais c'est surtout votre expérience terrain qui fera la différence.