



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-adjoint-boucherie-f-h>

Responsable Adjoint Boucherie F/H

Description

LE POSTE

Directement rattaché au Chef Boucher et en lien avec la Direction du magasin, vous jouez **un rôle clé dans l'encadrement, l'organisation, la coordination et l'animation humaine du rayon.**

Vous êtes un véritable meneur d'hommes H/F, capable de fédérer une équipe, d'instaurer une rigueur de travail et de faire respecter les règles, tout en maintenant un bon esprit d'équipe et climat social

En collaboration avec le responsable BOUCHERIE, vos missions principales sont :

Management & Organisation (axe prioritaire du poste) :

- Assurer l'encadrement opérationnel de l'équipe boucherie (12 personnes), en soutien direct du Responsable
- Être moteur dans la dynamique d'équipe : encourager, accompagner, valoriser et recadrer les comportements si nécessaire
- Gérer les plannings, les congés et la répartition des tâches
- Participer au recrutement, à l'intégration et à la montée en compétences des collaborateurs
- Être garant du respect des règles internes, de l'application des process, et de la rigueur qualité/sécurité sur le terrain

Pilotage et gestion commerciale :

- Participer à la gestion du rayon Boucherie traditionnelle et libre-service,
- Suivre les indicateurs de performance (CA, marges, démarques) en lien avec les objectifs communs fixés
- Gérer les commandes, les stocks, les inventaires, les réassorts et les relations fournisseurs
- Garantir la qualité des produits, leur traçabilité et le respect des normes d'hygiène

Relation client & image du rayon :

- Garantir une présentation attractive, propre et professionnelle du rayon
- Offrir un service de qualité à une clientèle fidèle, avec une approche commerciale soignée
- S'assurer de la satisfaction client au quotidien

Organisme employeur

Mercato de l'emploi

Type de poste

Temps plein

Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES,
HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS
CONNEXES

Lieu du poste

61001, ALENCON, ALENCON,
France

Salaire de base

28000 € - **Salaire de base**
36000 €

Date de publication

2 novembre 2025 à 18:03

Valide jusqu'au

02.12.2025

Hygiène, sécurité & conformité :

- Veiller scrupuleusement à l'application des normes HACCP
- Encadrer les procédures de nettoyage, de traçabilité et de sécurité des personnes et des équipements

Conditions de travail

- Statut : Agent de maîtrise Horaire au forfait
- **Salaire entre 2400 et 3000 brut mensuel** (selon profil et expériences) + **13ème mois + prime sur objectif**
- **+ Primes de participation/intéressement attractives**
- 1 journée de repos complète par semaine, en plus du dimanche
- Mutuelle, Prévoyance

Les petits + :

- Locaux et labos neufs
- Magasin fermé le dimanche

Qualifications

PROFIL RECHERCHÉ

Expériences :

- Diplômé(e) en Boucherie
- Expérience significative en tant que Boucher H/F, avec une pratique terrain avérée
- Une première expérience réussie en management (Adjoint, Chef de rayon, Responsable de stand ou chef d'équipe) est indispensable
- Expérience en grande distribution est un atout

Compétences :

- Fortes compétences en management d'équipe : organisation, autorité naturelle, bienveillance, bonne communication
- Bonne connaissance des indicateurs de performance (CA, marge, stock, etc) et gestion d'un point de vente
- Excellente rigueur en matière d'hygiène, de qualité et de procédures de traçabilité et sécurité

Qualités personnelles :

- **Leader naturel, assertif(ve) et fédérateur(trice)**
- À l'aise pour recadrer, structurer, faire appliquer les règles

- Exemplarité, charisme et bon communicant
- Sens du commerce, esprit collectif et autonomie

Vous vous reconnaissez dans ce descriptif ? Vous avez envie de vous investir dans une structure où **votre leadership sera reconnu et valorisé** ?

Postulez sans attendre et venez dynamiser une équipe à fort potentiel !

Nous sommes Eric LACLIAS et Marie Chevé, recruteurs indépendants au MERCATO DE L'EMPLOI, nous serions ravis d'échanger avec vous sur l'opportunité et de vous mettre en relation avec cette entreprise