



<https://latribunelibre.com/emploi/second-boucher-f-h-9>

Second boucher F/H

Description

Aux côtés du Responsable Boucherie, vous contribuez à la performance et au bon fonctionnement du rayon en assurant les missions suivantes :

Animer et accompagner l'équipe (4 personnes)

Gérer le compte d'exploitation : chiffre d'affaires, marges, frais de personnel

Superviser les achats, les gammes produits et la politique tarifaire

Organiser les animations commerciales et les temps forts en magasin

Veiller à la traçabilité, au respect des normes d'hygiène et à l'image du rayon

Qualifications

Vous avez une expérience réussie à un poste similaire, en Grande Distribution ou boucherie artisanale.

Ou vous êtes Boucher(e) confirmé et souhaitez évoluer.

Vous êtes à la fois manager, gestionnaire, et commerçant(e).

Vous savez transmettre votre passion et fédérer votre équipe autour d'objectifs communs.

Vous êtes rigoureux(se), autonome, orienté(e) résultat.

Organisme employeur

FID RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

49231, NUAILLE, NUAILLE, France

Salaire de base

28000 € - **Salaire de base**
40000 €

Date de publication

27 décembre 2025 à 16:02

Valide jusqu'au

26.01.2026

REMUNERATION ET AVANTAGES

Salaire fixe selon expérience (2400 – 2800 euros bruts)

13e mois

Intéressement