

## Responsable boucherie cdi (H/F)

31140 AUCAMVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2600 / Heure

### L'entreprise

Supermarché dans la zone de Aucamville.

### Le poste

#### Offre d'emploi : Responsable Boucherie (H/F) Zone Aucamville - CDI

L'agence ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION du groupe ACTUAL est spécialisée dans le placement de profil en grande distribution et métiers de bouche. Nous recherchons un de nos clients **un.e responsable boucherie** (H/F) pour un poste à pourvoir dès que possible en **CDI**.

#### Missions :

Découpe, parage, désossage et préparation des viandes Gestion du rayon (étiquetage, approvisionnement, rangement, nettoyage)

Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Gestion des fournisseurs, commandes et négociation des prix, bon relationnel

Gestion et suivi des stocks

Gestion d'équipe : plannings, accompagnement, encadrement

Bon relationnel et sens du service client

Gestion d'un portefeuille clients avec atteinte d'objectifs

**Lieu** : Zone Aucamville - un moyen de locomotion personnel est conseillé en dehors des horaires du service TISSEO. **Contrat** : CDI - Statut agent de maîtrise

**Horaires** : 39H/semaine, horaires de matin ou d'après-midi (majoritairement les matins, au plus tôt à 5H) sur 5 jours du lundi au samedi avec 1 jour de repos, pouvant varier selon les semaines.

**Démarrage** : Dès que possible

**Rémunération** : 2600€ bruts/mois (négociable selon profil) + primes d'objectif (2000-6000€/an) + prime d'intéressement et de participation

### Le profil recherché

**Savoir-être** : Vous êtes une personne autonome et polyvalente, dotée d'un leadership productif et d'un excellent sens du client. Réfléchi(e) et responsable, vous savez négocier avec aisance, tout en étant à l'écoute de votre équipe et des besoins du rayon. Jovial(e) et bon(ne) communicant(e), vous créez une dynamique positive et aimez relever des défis avec goût du challenge.

**Compétences & Diplôme** : Vous maîtrisez les techniques de découpe, désossage et préparation des viandes. Une expérience en gestion de rayon et en management d'équipe est un vrai plus.

> Diplôme en boucherie (CAP, BP ou équivalent) et une expérience de 3 à 5 ans sur un poste similaire serait idéal.

Vous avez de l'expérience en boucherie et des compétences en gestion ? Rejoignez-nous !  
Envoyez votre CV dès maintenant !