

Titre : Boucher Traditionnel Confirmé (H/F)

Boucherie artisanale de renom recherche un Boucher qualifié et autonome pour renforcer son équipe. Amoureux du travail bien fait et du produit, vous partagez nos valeurs de qualité.

Vos responsabilités :

- Réception des carcasses et contrôle de la qualité.
- Maîtrise des techniques de désossage, de parage et de découpe fine sur tous types de viandes (bœuf, veau, agneau, porc, volaille).
- Élaboration des préparations bouchères (saucisserie, brochettes, marinades, rôtis...).
- Mise en place attractive du rayon traditionnel pour valoriser les produits.
- Vente active et conseil clientèle sur le choix, la cuisson et la conservation.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Profil attendu :

- Titulaire d'un CAP/BP Boucher, vous possédez une expérience significative en boucherie artisanale ou traditionnelle.
- Vous êtes un technicien de la viande, précis et rigoureux.
- Doté d'un bon relationnel, vous aimez conseiller et partager votre savoir-faire avec les clients.