

Fiche de poste : Chef Boucher (H/F)

Le chef boucher – également appelé responsable boucherie, chef de rayon boucherie ou manager de boucherie – est un acteur clé des métiers de bouche et de la grande distribution. Véritable expert des produits carnés et manager confirmé, il assure la gestion complète du rayon boucherie : de la production à la vente, en passant par la qualité, la rentabilité et l'encadrement des équipes. Son rôle est stratégique : garantir la satisfaction client tout en pilotant la performance économique du rayon.

Description du poste

En tant que chef boucher, vous supervisez l'ensemble des activités du rayon boucherie. Vous encadrez une équipe de bouchers et d'employés, organisez la production et la mise en vente des produits, et veillez à la qualité, la traçabilité et la rentabilité du rayon. Vous êtes garant du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en animant la performance commerciale et la satisfaction client.

Missions principales

- Encadrer, former et motiver l'équipe de bouchers et d'employés.
- Organiser les plannings, la répartition des tâches et les priorités de production.
- Contrôler la qualité du travail et assurer la montée en compétences de l'équipe.
- Superviser la réception, la découpe et la transformation des viandes.
- Garantir la traçabilité, la fraîcheur et la conformité des produits.
- Appliquer les procédures HACCP et les règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser les ventes, piloter la marge et suivre les indicateurs de performance.
- Optimiser la gestion des stocks, les commandes et la rotation des produits.
- Mettre en œuvre les actions commerciales et les promotions du rayon.
- Accueillir et conseiller les clients sur les produits, la cuisson et la conservation.

Compétences recherchées

- Excellente maîtrise des techniques de découpe, désossage et transformation des viandes.
- Solides compétences en gestion commerciale et pilotage de rayon.
- Leadership naturel et aptitude à encadrer une équipe.
- Sens du commerce, de la qualité et du service client.
- Rigueur, réactivité et esprit d'initiative.
- Maîtrise des normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité (HACCP).

- Goût du challenge et sens du résultat.

Formations et expériences exigées

CAP Boucher, BP Boucher ou Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur, complété par une expérience significative en boucherie. Une expérience confirmée en gestion d'équipe ou en responsabilité de rayon est indispensable. La maîtrise des outils de gestion commerciale et des indicateurs de performance constitue un atout.

Fourchette de rémunération

Chef boucher confirmé : entre 3 000 € et 3 800 € bruts mensuels, selon l'expérience, la taille du point de vente et la région. Des primes sur objectifs, ainsi que des avantages liés à la performance du rayon (intéressement, participation, remises) peuvent s'ajouter selon l'enseigne.

Comment recruter un Chef Boucher ?

Pour recruter un chef boucher ou responsable boucherie qualifié, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Swipelink identifie automatiquement les meilleurs profils autour de vous grâce à sa technologie de sourcing intelligente, pour des recrutements rapides, ciblés et de qualité.