

### CHEF BOUCHER point de vente (M/F)

Nous sommes à la recherche d'un(e) chef boucher passionné(e) pour renforcer notre équipe en point de vente. Si vous avez une solide expérience en boucherie, et un véritable goût pour la qualité des produits, n'hésitez pas à postuler dès maintenant pour rejoindre notre équipe.

#### MISSIONS :

- Gérer une équipe dans le respect des procédures.
- Suivre et participer aux activités du rayon Boucherie afin de garantir un approvisionnement continu et des présentations attractives.
- Exécuter et optimiser les (pré-)commandes des produits et des fournitures en tenant compte des rotations et du niveau de stock.
- Contrôler la fraîcheur et la qualité des produits, tout en veillant à un suivi rigoureux des rapports.
- Offrir une expérience d'achat exceptionnelle grâce à des conseils avisés.
- 40 hrs/semaine avec un CDI.

#### PROFIL :

- Vous disposez d'une **formation qualifiée en boucherie** (type Brevet de Maîtrise ou équivalent)
- Vous avez **exercé votre métier dans la distribution ou en boucherie traditionnelle**, idéalement pendant au moins 3 ans
- Vous êtes **orienté(e) clients, organisé(e) et flexible**
- Vous maîtrisez parfaitement la langue française, le portugais, l'allemand et / ou le luxembourgeois seront considérés comme des atouts

Rejoignez-nous pour une aventure professionnelle où votre passion pour la qualité et le respect guide chaque action et où chaque journée offre l'opportunité de contribuer à notre succès collectif.

**Si nous avons attiré votre intérêt, nous serons ravis de recevoir votre candidature motivée accompagnée d'un CV récent, à : [recrutement@abattoirettelbruck.lu](mailto:recrutement@abattoirettelbruck.lu)**

Toutes les candidatures seront traitées dans la plus stricte confidentialité.