LES OFFRES DU SERVICE EMPLOI DU PAYS DE GRASSE

OFFRE A POURVOIR 15/12/2025

Référence de l'offre	CRE CAPG/7946
Intitulé de l'offre	**BOUCHER (H/F)**
Contrat	CDI
Durée contrat	15/12/2025
Métier	Boucherie
Secteur d'activité	Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles
Description	Mission principale : Assurer la préparation des produits du rayon boucherie et contribuer à l'animation commerciale, en tant qu'ambassadeur·drice de la marque « U Commerçants autrement ». 1. Fonction commerciale : > Approvisionnement : - Signaler les ruptures de stock à l'atelier. - En l'absence du responsable : préparer, valider et transmettre les commandes (permanentes et directes), et accueillir les fournisseurs négociés par le responsable. > Réception : - Participer à la réception et au contrôle quantitatif/qualitatif des produits, en respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). - Suivre les procédures en cas d'anomalies (non-conformité, bons de redressement, etc.). > Mise en rayon : - Mettre en place les produits (vitrine, étalage) selon l'implantation définie, en garantissant des rayons pleins et bien rangés. - Vérifier la fraîcheur des produits et retirer ceux altérés. - Utiliser les outils dédiés pour maintenir un assortiment suffisant. > Animation commerciale : - Théâtraliser le rayon selon les opérations commerciales

Cofinancé par l'Union européenne

(décoration, affiches, étiquettes, stops-rayons).
- Mettre en place les promotions (tracts, têtes de gondole, bacs d'animation).
- Vérifier la présence des produits promotionnels avant leur lancement.
- Archiver informatiquement les ventes liées aux promotions.
- Éditer les affiches via le logiciel dédié et proposer des idées d'animation.
> Politique tarifaire :
- Afficher et mettre à jour les prix, vérifier leur concordance (étiquettes vs caisse).
- Sortir les prix sur la balance avec les codes produits adaptés.
- Réaliser des audits de prix et traiter les anomalies.
> Relation clients :
- Accueillir les clients avec amabilité, comprendre leurs besoins et conseiller sur les produits, recettes, accompagnements, quantités et cuissons.
- Remonter les demandes non satisfaites au responsable.

2. Fonction technique :
> Préparation des produits :
- Désosser, parer, découper et préparer les spécialités avant l'ouverture du magasin.
- Maîtriser la connaissance des produits pour un conseil optimal.
> Hygiène, propreté et sécurité :
- Respecter la chaîne du froid, contrôler la fraîcheur et la présentation des produits.
- Veiller à la qualité de l'emballage et de l'étiquetage (conformité légale).
- Suivre les DLC, retirer les produits périmés ou altérés, et appliquer les procédures d'alerte qualité.
- Nettoyer et désinfecter les réserves, le rayon, le laboratoire et le matériel.
- Porter les Équipements de Protection Individuelle (EPI) : gants, tablier, charlotte, badge.
- Enregistrer les relevés de température (vitrines, chambres froides).
> Législation commerciale :
- Afficher les désignations officielles et les prix (tableau et produits).
- Contrôler le tarage des balances et l'étiquetage (désignation, prix/kg, origine, DLC).
- Respecter les interdictions (congélation, hachage anticipé, prolongation de DLC).
- Assurer la traçabilité et la comptabilité matière pour les espèces concernées.
- Gérer les sous-produits animaux (déchets, os, suif) selon les règles.

3. Fonction de gestion :

	- Consulter quotidiennement les rubriques UniSvers liées à l'activité. - Enregistrer et traiter la démarque selon la procédure. - Suivre l'évolution du chiffre d'affaires (CA). - Participer aux inventaires (rangement, comptage, saisie des quantités). 36h45/semaine Exemples d'horaires : 6h – 13h ou 13h – 19h45 Salaire brut mensuel : Entre 2 200 € et 2 400 € Disponibilité : Dès maintenant
Lieu de travail	Grasse
Expérience	Expérience requise. Aptitudes requises : - Savoir-être : Méthode, rigueur, organisation, bon contact, amabilité, esprit d'équipe. Attitudes PEPS : - Passionné·e : Partager l'engagement pour une consommation alternative (circuits courts, bien-être animal, etc.). - Engagé·e : Valoriser les actions du magasin (pêche responsable, produits sans substances controversées). -Professionnel·le : Accompagner les clients avec pédagogie sur les offres et nouveautés. - Sympa : Être chaleureux·se, serviable et bienveillant·e envers clients et collègues.
Formation	Niveau 3 (CAP/BEP ou équivalent). Connaissance des règles d'hygiène (PMS), techniques de découpe et préparation des viandes.
Temps/semaine	Temps plein 36h45

Cofinancé par l'Union européenne