

## Manager boucher sur nice (H/F)

06200 NICE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence d'intérim ACTUAL EXPERTS NICE GD est spécialisée dans le recrutement de personnel temporaire pour les entreprises du secteur de la grande distribution en France.

### Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS NICE recherche pour l'un de ses clients situé à Nice un(e) Manager Boucher H/F dans le cadre d'un contrat à temps plein (39h/semaine), avec le statut d'agent de maîtrise.

Vos missions : En véritable responsable de rayon, vous assurez la gestion globale de la boucherie et encadrez votre équipe au quotidien- Piloter l'activité du rayon boucherie (gestion des stocks, commandes, marges, CA)- Encadrer, animer et accompagner une équipe composée de :1 adjoint 3 bouchers1 apprenti 1 emballeur- Garantir la qualité des produits et le respect des normes d'hygiène et de sécurité- Superviser les installations : laboratoire, cave de maturation, machine à emballer- Développer la performance commerciale du rayon- Veiller à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle

### Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) professionnel(le) expérimenté(e), passionné(e) par son métier et doté(e) de solides compétences managériales :- Expérience confirmée en boucherie, idéalement sur un poste à responsabilité- Leadership naturel et capacité à fédérer une équipe- Sens du commerce et du service client- Esprit collaboratif et fortes valeurs humaines- Organisation, rigueur et autonomie

Conditions :Contrat : CDI 39h/semaineStatut : Agent de maîtriseRémunération : entre 3 000 € et 3 500 € brut mensuelPrimes attractives en complément