



Boucher - ACB Avallon - H/F

Référence : 26-6259

CDI

Services Centraux

AVALLON

- ✓ Type de contrat : CDI
- ✓ Temps de travail : Temps plein
- ✓ Domaine : Services Centraux
- ✓ Branche : ACB
- ✓ Enseigne/Service : Exploitation
- ✓ Lieu : Avallon
- ✓ Date de dernière mise à jour : 08/10/2026

Présentation de l'entreprise

Le **Groupe familial et indépendant Schiever** compte 8000 collaborateurs dans le domaine de l'alimentaire (hypermarchés et supermarchés), le Bricolage, la Décoration, le Sport et le Textile.

L'indépendance, le respect et l'énergie sont **ses valeurs fondatrices**.

Son slogan : Une autre idée de la grande distribution.

Le Groupe Schiever cultive une politique handi'bienveillante.

Missions

Pour compléter son équipe, l'**Atelier Centralisé de Boucherie** basé à **Avallon**, spécialiste de la transformation, de la découpe et du conditionnement de la viande, **recrute un(e) Boucher(e), en CDI**.

Vos missions au quotidien seront :

- Transformer les différentes sortes de viandes proposées selon des techniques artisanales.
- Veiller au respect des normes en matière d'hygiène, sécurité et traçabilité par un contrôle strict de la qualité et la fraîcheur des produits proposés.
- Participer au développement de l'activité du rayon boucherie en étant force de proposition sur les produits proposés.

Travail du Lundi au Vendredi.

Profil

Vous êtes **titulaire d'un CQP, CAP, BP ou BM** et maîtrisez toutes les étapes de la transformation des viandes selon les méthodes artisanales dès la réception des carcasses.

Votre dynamisme, votre autonomie et votre capacité à travailler en équipe seront vos principaux atouts pour réussir sur cette fonction.

Débutant(e) accepté(e) !

