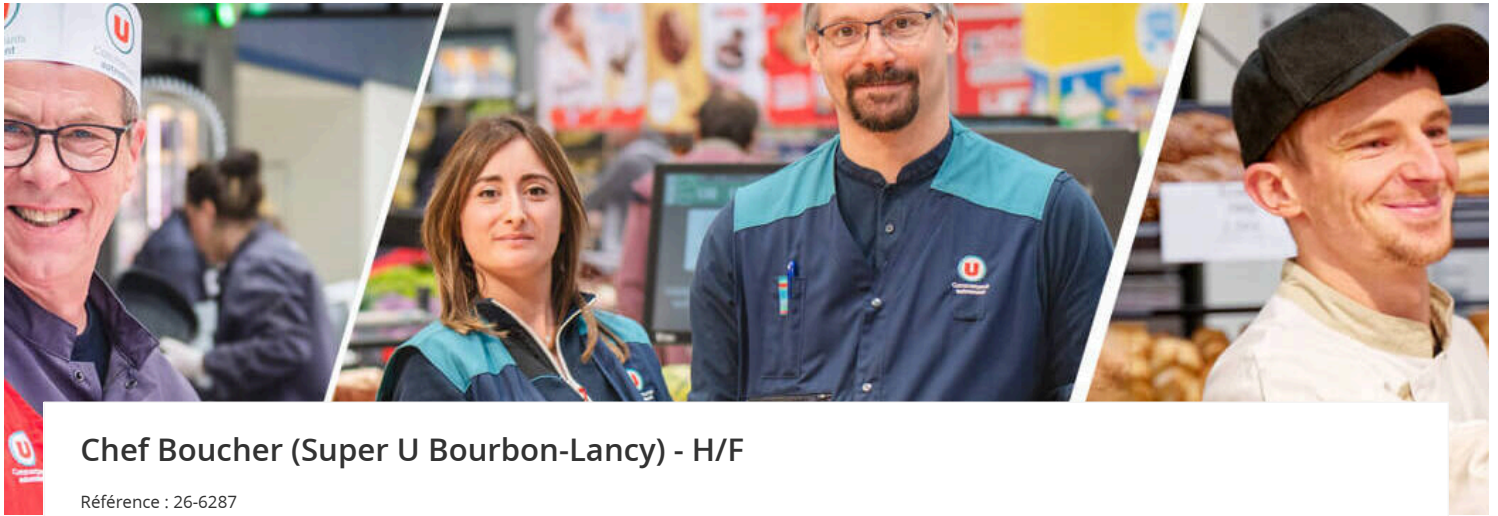




Chef Boucher (Super U Bourbon-Lancy) - H/F

Référence : 26-6287

CDI

Magasins Alimentaires + Restauration

BOURBON-LANCY

- ✓ Type de contrat : CDI
- ✓ Temps de travail : Temps plein
- ✓ Domaine : Magasins Alimentaires + Restauration
- ✓ Branche : Magasins Alimentaires
- ✓ Enseigne/Service : Super U
- ✓ Lieu : Bourbon Lancy
- ✓ Date de dernière mise à jour : 09/10/2026

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

Magasin : Bourbon-Lancy, Super U

Poste : Chef Boucher / Bouchère

Statut : Cadre - Forfait 217 jours travaillés

Type : CDI

Rémunération : À partir de 2941,51 EUR brut par mois (selon votre savoir-faire !)

(7 semaines de congés payés - dimanche travaillé majoré à 50% et jours fériés travaillés payés double)

Avantages : 13e mois, prime de participation, mutuelle d'entreprise, prévoyance, assurance décès, CSE

Horaires du magasin :

- Du lundi au samedi : de 8h à 20h
- Le dimanche : de 8h30 à 12h30

Un rayon boucherie bien en place. Une équipe motivée. Une ville thermale pleine de vie... Et vous pour faire monter le tout en puissance.

Le magasin de Bourbon-Lancy, cherche son/sa Chef Boucher(e) pour prendre la tête d'un rayon déjà opérationnel, avec une belle équipe en place.

Pas de chantier à reconstruire, **mais un navire à piloter**, une dynamique à créer, et surtout **un cap à tenir en saison**. Parce qu'ici, l'été, c'est la **ruée vers le barbecue** : curistes, touristes, campeurs, habitués... tout le monde veut son steak.

Votre mission (et elle est belle) :

- Prendre en main la **gestion complète du rayon boucherie** : commandes, marges, traçabilité, hygiène, rotation
- **Manager une équipe déjà en place**, solide et volontaire : organisation, planning, ambiance au top
- Veiller à la qualité, à la présentation, au conseil client... **et au sourire en plein rush**
- Être moteur de propositions : nouvelles idées, offres saisonnières, suggestions maison
- Anticiper les saisons, **notamment l'été qui chauffe aussi fort que le grill**

Profil

Votre profil :

- **Boucher(e) confirmé(e)**, avec expérience en grande distribution ou boutique tradi
- **Manager dans l'âme**, à l'aise pour encadrer, motiver, organiser
- Commerçant(e), rigoureux(se), passionné(e) par le produit bien travaillé
- Vous savez **gérer les pics d'activité sans perdre la tête... ni vos couteaux**
- Vous aimez **travailler avec une équipe motivée et dans une ambiance saine**

Pourquoi venir à Bourbon-Lancy ?

- Parce que c'est **une ville thermale dynamique**, agréable à vivre, et vivante toute l'année
- Parce que **vous aurez de vraies responsabilités**, dans un rayon stratégique, avec une équipe déjà en place
- Parce que si vous aimez les saisons animées, **vous allez adorer l'été ici**

Prêt(e) à prendre la tête d'une belle boucherie dans une ville qui bouge ?

Envoyez-nous votre CV.

À Bourbon-Lancy, on a la viande, l'équipe, les clients... Il ne manque que vous pour faire cuire tout ça à point.