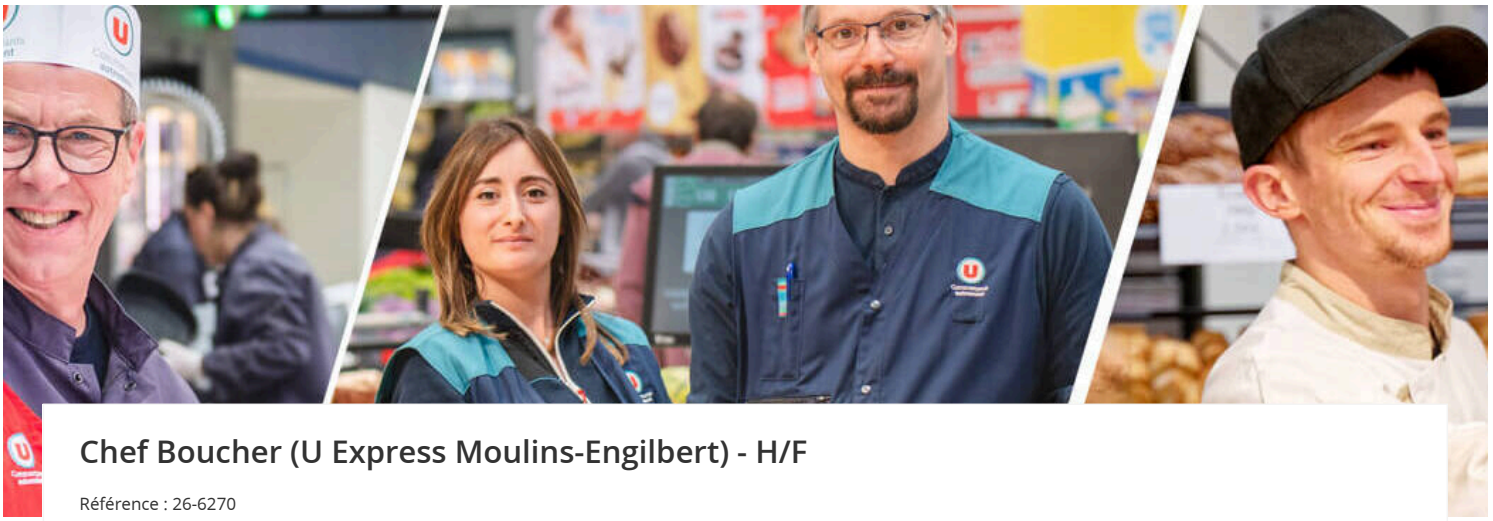

Chef Boucher (U Express Moulins-Engilbert) - H/F

Référence : 26-6270

CDI | Magasins Alimentaires + Restauration | MOULINS-ENGILBERT

- Type de contrat : CDI
- Temps de travail : Temps plein
- Domaine : Magasins Alimentaires + Restauration
- Branche : Magasins Alimentaires
- Enseigne/Service : U Express
- Lieu : Moulins-Engilbert
- 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

Schiever recrute pour son magasin **U Express de Moulins-Engilbert**, un **chef boucher**, en **CDI** et à **temps plein**.

Votre environnement de travail : Plus de 923 m² de surface de vente avec parking et un concept de vente innovant pour une consommation plus responsable.

Vous serez en charge de superviser la production et de développer vos assortiments de produits en boucherie. Pour se faire, vous êtes en charge de plusieurs missions :

- Management : vous organisez et managez votre équipe autour du projet magasin et êtes le garant de la transmission des informations, de la réalisation du planning et de l'atteinte collective des objectifs commerciaux.

- Commerce : vous animez votre rayon afin d'en garantir l'attractivité (plan d'occupation des sols, théâtralisation des produits, événements...) tout en assurant un approvisionnement optimal dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation commerciale.

- Gestion : vous pilotez votre compte d'exploitation et ses indicateurs (chiffre d'affaires, marges, stocks, frais de personnel....) et mettez en oeuvre les plans d'action nécessaires à l'atteinte des objectifs définis en concertation avec le directeur du magasin.

SPSCH

Profil

Profil recherché : vous êtes professionnel de la boucherie et doté d'une première expérience similaire vous assurant une parfaite connaissance de votre famille de produits et de toutes les étapes, de la réception des carcasses à la vente.

Ce poste requiert en outre une bonne aisance relationnelle, un niveau élevé d'autonomie et un fort intérêt pour le commerce et les sujets en lien avec la gestion d'un centre de profit.

Votre fiabilité, votre dynamisme et votre sens du service client seront vos principaux atouts pour réussir sur ce poste.

Rémunération : selon expérience.

Cadre au forfait jours (217j), 7 semaines de congés payés, mutuelle et prévoyance pris en charge en partie par l'employeur, délégation de pouvoir sur votre rayon.

Avantages : Participation, 13ème mois, accompagnement et intégration.