

NOUS RECRUTONS

UN(E) CHEF BOUCHER POINT DE VENTE

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons un **chef boucher passionné (H/F/X)**. Si vous avez une solide expérience en boucherie, et un véritable goût pour la qualité des produits, nous vous encourageons vivement à postuler dès maintenant.

MISSIONS

- Gérer une équipe dans le respect des procédures.
- Suivre et participer aux activités du rayon Boucherie afin de garantir un approvisionnement continu et des présentations attractives.
- Exécuter et optimiser les (pré-)commandes des produits et des fournitures en tenant compte des rotations et du niveau de stock.
- Contrôler la fraîcheur et la qualité des produits, tout en veillant à un suivi rigoureux des rapports.
- Offrir une expérience d'achat exceptionnelle grâce à des conseils avisés.

PROFIL

- Vous disposez d'une formation qualifiée en boucherie (type Brevet de Maîtrise ou équivalent).
- Vous avez exercé votre métier dans la distribution ou en boucherie traditionnelle, idéalement pendant au moins 3 ans.
- Vous êtes orienté clients, organisé et flexible.
- Vous maîtrisez le français ; la connaissance du portugais, de l'allemand et/ou du luxembourgeois constitue un atout.

Si nous avons attiré votre intérêt, nous serons ravis de recevoir votre candidature motivée accompagnée d'un CV récent, à : recrutement@abattoirettelbruck.lu



*Abattoir
Ettelbruck*