

Employé en boucherie

Descriptif

L'employé en boucherie réalise des opérations de mise en place, de découpe simple, de dressage des produits ou de mise en rayon dans des bacs réfrigérés (au rayon traditionnel ou en libre-service).

En plus de ces fonctions, il peut apporter aide et conseil aux clients et effectuer des opérations d'encaissement, notamment en boucheries artisanales.

Le +

La demande en employés motivés est importante. Le métier offre de réelles possibilités d'évolution, voire de création d'entreprise.

Qualifications

- Cet emploi est accessible sans diplôme particulier.
- CAP Employé de commerce multi spécialités.
- CAP Employé de vente spécialisée en fonction des produits commercialisés : produits alimentaires.
- Bac PRO Commerce.
- Bac PRO Technicien conseil vente en l'alimentation, Option produits alimentaires.

Lieu de travail

- ➔ Grande distribution (rayon traditionnel ou libre-service)
- ➔ Boucherie artisanale
- ➔ Triperie artisanale



Employé en boucherie

Activités

- **Libre-service :**
 - Réception des marchandises et contrôle de la conformité de la livraison.
 - Acheminement des produits en rayon et installation dans les bacs réfrigérés.
 - Balisage et étiquetage des produits en rayon.
- **Rayon traditionnel et boucherie artisanale :**
 - Coupe de produits frais (charcuterie ...), mise en rayon et dressage de plats.
 - Accueil du client, identification des besoins et conseil sur les produits.
 - Encaissement, retrait des produits impropres à la vente, entretien et nettoyage de l'espace de vente et des rayons.

Compétences

Bonne connaissance des produits, intérêt pour les nouveautés.

Qualités requises

Goût du travail en équipe, attentif aux détails, polyvalence et dynamisme.

