



BIO&CO, entreprise familiale, a fait le choix depuis plus de 16 ans d'un mode de développement respectueux de la santé et de l'environnement.

Avec cinq marchés, 4 espaces de restauration situés en PACA (Marseille, Aix en Provence, Bouc Bel Air, Toulon et Vallauris), et un comptoir du pain dernièrement né à Aix en Provence, Bio&Co proposent une très large gamme de produits issus de l'agriculture biologique et socialement équitables, en épicerie, fruits et légumes, produits frais, boucherie, boissons, maison, beauté et bien-être.

C'est en s'appuyant sur des équipes de collaborateur très investies dans le fonctionnement de l'entreprise, garantes de la qualité du service et de la proximité avec nos clients, que Bio&Co peut poursuivre son développement, et construire des projets pérennes.

Aujourd'hui, nous recherchons un(e) Chef Boucher(e) pour notre Marché Bio&Co à Aix en Provence (13).

Missions principales

Vous serez chargé des missions suivantes :

- Gestion des commandes, des réceptions et des inventaires
- Découpe et préparation des produits dans le respect de la tradition bouchère et des normes d'hygiène
- Animation commerciale du rayon dont vous aurez la responsabilité tout en visant la satisfaction de la clientèle
- Définition et atteinte des objectifs commerciaux
- Management de votre équipe afin d'obtenir une qualité de travail efficace
- Sensibilisation de l'ensemble de vos collaborateurs aux normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Ouverture et/ou fermeture du magasin

Compétences

Vous êtes titulaire d'un CAP ou BEP Boucher ou justifiez d'une expérience réussie dans le métier. Vous maîtrisez les normes HACCP.

En véritable manager, vous savez valoriser les compétences de vos collaborateurs et aimez le travail en équipe.

Dynamique et ambitieux, vous êtes reconnu pour votre ouverture d'esprit et votre intégrité.

Horaires variables, travail le week-end et jours fériés.
3 000 € brut selon profil.