

LA GRANDE EPICERIE PARIS

La Grande Epicerie de Paris, créée en 1923, est une véritable institution parisienne, où se croisent sélectivité et créativité pour une expérience Client gourmande et unique. La Grande Epicerie de Paris offre à ses clients une large gamme de produits de qualité, plus de 30000 références, au sein d'un espace luxueux.

Vous êtes enthousiaste à l'idée d'offrir à notre clientèle une expérience exceptionnelle et un service de qualité ?

Alors entrez dans l'univers de La Grande Epicerie de Paris et rejoignez notre équipe de près de 600 collaborateurs dont les journées sont rythmées par une passion commune : la gastronomie et l'envie de la partager avec nos clients.

Au sein de cette filiale du Bon Marché (groupe LVMH) de près de 600 collaborateurs, nous recherchons un(e) ;

Boucher CDI F/H (35H)

Rattaché(e) au responsable de rayon Boucherie, vous réalisez les opérations de préparation des différentes viandes ; vous accueillez et renseignez la clientèle tout en veillant au réassort et à la qualité des produits dans l'objectif de développer le chiffre d'affaires du rayon boucherie.

Vos principales missions :

- Travailler les viandes en carcasses
- Développer les ventes et fidéliser le client : accueil des clients, écoute de leurs besoins, proposition, argumentation, conseil et ventes complémentaires
- Présenter les produits : ouverture et fermeture du rayon, préparer les viandes à la vente, mise en place, réassort, suivi des DLC et de la démarque, balisage
- Participer à la vie quotidienne du rayon : nettoyage, respect des règles d'hygiène, inventaires et rangement des livraisons

Profil

De formation en boucherie, vous justifiez d'une expérience significative dans ce domaine.

Vous êtes animé(e) par la passion de votre métier et l'envie de satisfaire une clientèle à la recherche d'une expérience d'achat unique au sein d'une Maison où règne le « bon goût ».

Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme, réactivité et curiosité.

Le groupe Bon Marché est attaché à la mixité et à la diversité. Nous recrutons et reconnaissons tous les talents.