



## Boucher (H/F) – CDI

Contactez-nous au 04 74 04 83 56 / [dirigeants@maison-guillemot.com](mailto:dirigeants@maison-guillemot.com)



Beaujeu (69430) – Nord Beaujolais

Implantée dans le Beaujolais **depuis plus de 35 ans**, la Maison Jean-Michel Guillemot est une entreprise familiale reconnue pour son savoir-faire artisanal. L'entreprise regroupe 3 boutiques de boucherie, charcuterie, traiteur ainsi qu'une activité de traiteur organisateur de réceptions reconnue.

Attachés aux traditions tout en cultivant une touche d'originalité avec son bœuf à la broche, la maison Guillemot élabore l'ensemble de ses produits à partir de matières premières locales rigoureusement sélectionnées. La qualité, l'authenticité et le goût sont au cœur de son engagement quotidien.



Dans le cadre de son développement, L'entreprise recherche un(e) boucher(ère) expérimenté(e) et dynamique pour intégrer la boutique de Beaujeu afin de rejoindre l'équipe composée de 35 collaborateurs passionnés et engagés. Un deuxième poste s'ouvre également au sein de leur magasin de Villefranche sur Saône.

Les missions sont basées sur :

- Découpage, désossage, et préparation des différentes viandes locales (bœuf, veau, mouton, porc « d'Angélique »)
- Réalisation de préparations bouchères et participation à la fabrication des spécialités de la maison
- Vérification de la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits dans le respect des procédures et normes d'hygiène alimentaire (HACCP).

Au-delà de l'activité en laboratoire, il est également demandé de :

- Mettre en valeur les produits en vitrine
- Accueillir, conseiller les clients sur les morceaux, informer des modes de cuisson ou proposer les préparations adaptées afin de fidéliser la clientèle
- Participer à la gestion des stocks et aux approvisionnements et veiller à la propreté et au bon fonctionnement du laboratoire et de l'espace de vente



Participation ponctuelle à des prestations ou événements organisés par la maison.



Organisation du travail → **39 heures par semaine**

Du mardi au samedi :

Boutique de Beaujeu : 06h -12h30 et 14h30 - 19h30

Boutique de Villefranche s/Saône : 06h - 19h30

**1 dimanche matin sur 2 travaillé**



Profil recherché :

- CAP Boucher ou diplôme équivalent minimum avec une première expérience confirmée
- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes Première expérience appréciée
- Au-delà de vos compétences techniques, L'entreprise recherche avant tout une personne partageant ces valeurs :
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Bienveillance
- ✓ Entraide
- ✓ Engagement

VuduJob : Micro-Entreprise – Siret : 842 069 965 000 23 APE : 7022Z

Email : [Vudujob@gmail.com](mailto:Vudujob@gmail.com) / [www.VuduJob.fr](http://www.VuduJob.fr)

- ✓ Passion du métier



#### Rémunération et avantages

- CDI à temps plein (39 heures par semaine) avec un dimanche matin sur deux
  - Convention Collective Nationale de la Charcuterie de détail ;
  - Rémunération entre 2 100€ et 2 300€ € brut mensuel (hors prime du dimanche) selon profil et expérience et pour 169hre ;
  - % de réduction accordé aux membres du personnel sur les achats boutiques ;
  - Mutuelle d'entreprise à la charge de l'employeur ;
  - Intégration dans une entreprise familiale reconnue et solidement implantée dans le Beaujolais / Calade ;
  - Travail de produits locaux et de qualité ;
  - Équipe expérimentée, ambiance conviviale et esprit de collaboration.
- **Mutuelle d'entreprise**
  - Cadre de travail agréable **au cœur de la Calade ou du Beaujolais**

**Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une maison artisanale reconnue pour la qualité de ses produits et l'excellence de son service ?**

**Prenez contact avec l'équipe et construisez ensemble la suite de cette aventure.**