



Offre d'emploi Chef-Boucher (H/F)

Ref.200607 / 22 juin 2020

Notre client, Maison Labonne, est une nouvelle marque spécialiste des produits carnés, qui s'apprête à bouleverser les codes du métier, en proposant une véritable alternative à la grande distribution et aux boucheries traditionnelles. Grâce à son atelier de haute technicité, établi à Volvic, au cœur du terroir et du savoir-faire agroalimentaire, et à son réseau de distribution en boutiques **physiques** et **digitales**, Maison Labonne garantit une viande à la traçabilité parfaite, savoureuse et accessible, dans un packaging innovant et sain. L'entreprise ouvrira plusieurs points de distribution en région parisienne fin 2020. À moyen terme, elle étendra sa zone de distribution à l'ensemble du territoire national.

Maison Labonne s'adresse aux amateurs de viande, petits et grands, raisonnables ou gourmands, pour qu'ils puissent enfin allier plaisir et sérénité. Toutes les pièces sont calibrées et emballées dans un conditionnement garantissant une conservation parfaite, sans produit chimique.

Dans le cadre de cette création, Maison Labonne recherche son/sa futur(e) Chef-boucher (H/F).

Vous souhaitez vivre une expérience inédite ? Être à l'initiative d'un projet alliant passion, savoir-faire et innovation ?

Artisan passionné, vous veillerez à la qualité et aux quantités des matières premières. Soucieux du respect animal, vous aurez pour objectif de travailler les bêtes entières en produisant le moins de déchets possible.

Animé par l'envie de transmettre votre passion, vous participerez à la sélection de votre équipe, au suivi de leur performance et de leur encadrement.

NS MANAGEMENT
17 avenue Julien
63 000 CLERMONT FERRAND
Tel. 06 87 24 04 19
www.ns-management.fr



Plus particulièrement, vous aurez pour missions : la réception, la validation et la gestion des stocks en collaboration avec le responsable achat.

Vous assurerez le lancement de la production en fonction du climat, des besoins de la cuisine, des ventes des magasins et du e-commerce.

Enfin, vous veillerez au bon entretien de l'outil industriel et informatique en assurant et contrôlant les protocoles de nettoyage.

PROFIL

Titulaire d'un brevet professionnel, vous avez une expérience de 5 ans en qualité de Chef Boucher en milieu industriel et en management d'équipe.

Véritablement passionné(e) par votre profession, vous faites preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit face à un tel projet. Vous êtes également curieux/se de découvrir et de vous former aux nouvelles technologies en vigueur dans votre profession.

Rigoureux-se, vous maîtrisez parfaitement les méthodes de découpe sur l'ensemble des espèces.

Vous savez prendre les décisions nécessaires pour la gestion de la production et gérer les éventuels problèmes en proposant des solutions adaptées.

Vous êtes à l'écoute et vous faites preuve de leadership afin d'encadrer une équipe, la faire grandir et lui transmettre toutes les connaissances nécessaires.

RÉMUNÉRATION

31 K euros bruts annuels

MODALITES DE RECRUTEMENT

Maison Labonne a confié à NS MANAGEMENT, Société de conseils en ressources humaines, basé à Clermont-Ferrand, le recrutement de son futur chef-boucher.

Le recrutement se déroulera en plusieurs étapes :

- Analyse des candidatures
- Rendez-vous de pré-sélection téléphonique

NS MANAGEMENT
17 avenue Julien
63 000 CLERMONT FERRAND
Tel. 06 87 24 04 19
www.ns-management.fr



- Entretien de sélection dans nos locaux, basés à Clermont-Ferrand
- Entretien avec la directrice de Maison Labonne

CONTACT

- **Pour postuler :**
Adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, à l'adresse suivante :
candidature@ns-management.fr sous la référence 200607
- **Votre contact :**
Nicolas Striffling
Consultant-expert
06 87 74 14 26