Charcutier (H/F)

56300 PONTIVY Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recherchons un talentueux Charcutier ou une talentueuse Charcutière pour notre client, une enseigne renommée de la Grande Distribution à Pontivy. Si vous aspirez à intégrer une équipe dynamique et passionnée, c'est l'opportunité parfaite pour vous!

Notre agence, Ergalis GD Vannes, est située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes. Nous faisons partie d'un réseau de 600 agences, ce qui nous permet d'avoir une présence nationale et de répondre aux besoins en recrutement dans divers secteurs d'activité.
Avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, nous sommes engagés à offrir des solutions complètes pour accompagner nos clients et candidats dans leur développement professionnel. Notre équipe dévouée de plus de 3550 collaborateurs met tout en œuvre pour garantir la satisfaction et le succès de chacun.
Nous croyons en la valeur des relations humaines et nous nous efforçons de créer un environnement inclusif où chacun peut s'épanouir. Rejoindre notre entreprise, c'est rejoindre une communauté dynamique où l'excellence, l'innovation et le partage sont au cœur de nos actions.

Le poste

L'agence Ergalis GD Vannes recherche actuellement un Charcutier (h/f) pour un poste à Pontivy 56300, FR.

Quelle sera votre mission ?

- Accueillir et prendre la commande des clients.

- Préparer des plats cuisinés.

- Vente charcuterie.

- Utiliser un trancheur.

- Réaliser la mise en rayon.

- Entretenir, nettoyer un poste de travail, un espace de vente.

- Réceptionner des produits.

- Contrôler l’état de conservation d’un produit.

Quels seront vos horaires ?

Vous travaillerez du lundi au samedi, avec un jour de repos en plus du dimanche. Ce poste est à pourvoir pour une durée de 1 mois.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle
- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise
- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes...)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Charcutier (h/f) passionné(e) par son métier et doté(e) d'un grand sens de la précision. Le candidat idéal devra démontrer une expérience significative dans le domaine de la charcuterie, ainsi qu'une parfaite maîtrise des différentes techniques de préparation et de conservation des produits.

Le(la) candidat(e) devra être capable de travailler de manière autonome tout en ayant un bon esprit d'équipe. Une rigueur exemplaire est essentielle pour garantir la qualité des produits fabriqués et respecter les normes d'hygiène en vigueur.

Compétences requises :

1. Maîtrise des techniques de découpe, d'assaisonnement et de fabrication des charcuteries traditionnelles

2. Connaissance des normes sanitaires et respect des règles d'hygiène alimentaire

3. Capacité à gérer les stocks, contrôler les approvisionnements et assurer la traçabilité des produits

4. Sens du détail et souci constant de la qualité

5. Bonne communication et aptitude à conseiller la clientèle sur les produits proposés

Niveau d'expertise requis :

Pour ce poste, nous recherchons un(e) candidat(e) ayant au minimum un CAP Charcutier-Traiteur, complété par une expérience significative dans le domaine. La capacité à s'adapter rapidement à un environnement dynamique et exigeant sera également un atout majeur pour ce poste.