

Vendeur en charcuterie (H/F)

62680 MERICOURT [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

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en fournissant du personnel qualifié et expérimenté.

Quant à l'entreprise cliente, elle est un acteur majeur dans le secteur de la grande distribution.

Le poste

Nous recrutons un Vendeur en charcuterie / fromage (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à Méricourt (62680). Ce poste est proposé par Ergalis Grande Distribution, une agence de renom dans le secteur.

Ce poste est une opportunité de 1 mois avec un contrat à temps plein de 35 heures par semaine, débutant le 17 juin 2025.

En tant que vendeur en charcuterie fromage, vous serez responsable des missions suivantes :

- Installation du stand traditionnel charcuterie fromage
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Utilisation d'une trancheuse
- Vente et renseignement client
- Pesée des produits et étiquetage
- Utilisation de la balance

- Fidélisation des clients

Nous recherchons un candidat motivé pour offrir un service client exceptionnel et maintenir des standards de qualité élevés. Rejoignez-nous pour cette expérience enrichissante et développez vos compétences dans un environnement de travail stimulant.

Le profil recherché

Le poste recherché est celui de Charcutier (h/f). Le candidat idéal devra posséder une expertise et des compétences spécifiques dans le domaine de la charcuterie.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative dans la préparation et la transformation de viandes. La maîtrise des techniques de découpe et de préparation est un atout indispensable. Une attention particulière aux détails est requise pour garantir la qualité et la présentation des produits.

Le candidat doit être capable de travailler de manière autonome, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes est fortement appréciée.

La maîtrise des équipements de charcuterie et une bonne gestion des stocks sont également des compétences clés pour ce poste. Une excellente communication et un esprit d'équipe sont nécessaires pour s'intégrer efficacement au sein de l'équipe existante.

En résumé, le candidat recherché doit être polyvalent, créatif, et avoir une passion pour l'art de la charcuterie.