

## Charcutier cdi (H/F)

56300 PONTIVY [Accéder à l'annonce en ligne](#)



09/10/2025

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

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

### Le poste

Offre d'emploi : Charcutier (H/F) à Pontivy

Vous êtes passionné par la charcuterie et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Nous avons l'opportunité idéale pour vous !

En tant que Charcutier, vos missions incluront :

- L'élaboration et la cuisson des produits charcutiers en suivant les recettes.
- La gestion des stocks et le suivi de la traçabilité.
- Le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité.

Nous recherchons un(e) professionnel(le) avec une formation en charcuterie et une expérience significative dans le domaine.

Horaires de travail : Du lundi au vendredi de 5h à 12h30.

Poste à temps plein situé à Pontivy (56300).

Cette offre a été publiée par notre agence, engagée à vous offrir les meilleures opportunités d'emploi dans le secteur.

Rejoignez-nous et développez votre carrière dans un environnement stimulant et convivial !

## **Le profil recherché**

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