

Vendeur charcuterie fromage (H/F)

27540 Ivry La Bataille [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 10/11/2025
 Durée : 2 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 2500 / Mois

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

L'agence ERGALIS GD Paris recherche un profil Charcutier (H/F) pour l'un de ses clients spécialisé dans la grande distribution. Dans le cadre de renforcement de son équipe, il recherche aujourd'hui un(e) charcutier(e) polyvalent(e), capable d'intervenir à la fois en préparation charcuterie . Vous aimez les bons produits, le conseil client et le travail artisanal ? Ce poste est fait pour vous !

Vos missions principales :

Préparer, découper et conditionner une large gamme de charcuteries : jambons, rôtis, saucissons, pâtés, etc.

Réaliser les opérations de transformation des produits dans le respect des traditions artisanales

Garantir une présentation soignée et appétissante de l'étal

Veiller à la fraîcheur et à la rotation des produits

Participer à la mise en rayon et à la vente des fromages à la coupe

Conseiller la clientèle selon les goûts, les usages (plateaux, apéritifs, cuisine) et les accords

Découper, emballer et étiqueter les produits selon les normes en vigueur

Et au quotidien :

Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité

Maintenir un espace de travail propre, organisé et agréable

Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme, même en période de forte affluence

Le profil recherché

Profil recherché :Formation ou expérience en charcuterie traditionnelle exigée (CAP/BEP ou expérience équivalente)

Une expérience en vente de produits frais (fromage à la coupe ou autre) est un plus

Vous aimez le contact client et avez le sens du service et du conseil

Vous êtes rigoureux(se), dynamique et autonome

Vous avez une bonne maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire