


Charcutier (H/F)

59220 DENAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 7 jours

 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 en France. Elle offre des solutions de recrutement pour des postes variés tels que caissiers, employés de rayon, et responsables de magasin. L'agence s'engage à fournir des professionnels qualifiés pour répondre aux besoins spécifiques des enseignes tout en assurant un service de qualité.

Le poste

Poste de Charcutier (H/F) à pourvoir !

Rejoignez l'équipe dynamique d'ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, qui recrute pour son client un(e) charcutier(e) (H/F)

Vous intégrerez une entreprise située à DENAIN (59220) pour une mission de 7 jours avec un début prévu le 27 octobre 2025.

Vos missions principales incluront :

- Planification de la production en fonction des commandes, des stocks et de la saisonnalité.
- Conditionnement des produits alimentaires.
- Mise en place des produits sur le lieu de vente.
- Prise, renseignement et service des commandes des clients.
- Entretien et nettoyage de votre poste de travail.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Ce poste est à temps plein avec un engagement de 35 heures par semaine. Profitez de l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et professionnel.

Contactez-nous pour plus d'informations et rejoignez notre équipe dès aujourd'hui !

Le profil recherché

Le poste de Charcutier (h/f) requiert un candidat expérimenté et compétent dans le domaine de la charcuterie.

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétence en découpe : Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes.

Préparation de charcuteries : Expertise dans la fabrication de produits charcutiers variés tels que saucisses, pâtés, et terrines.

Hygiène et sécurité : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Créativité culinaire : Capacité à innover et à créer de nouvelles recettes pour diversifier l'offre de produits.

Un niveau de proactivité et de précision est essentiel pour réussir dans ce rôle.
Le niveau CAP est demandé