



Charcutier poste à pourvoir (H/F)

62116 BUCQUOY [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 10/11/2025

 Durée : 6 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / An

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution en France. Elle propose des solutions de recrutement temporaire pour répondre aux besoins spécifiques des enseignes en personnel qualifié.

Le poste

Offre d'emploi : Charcutier (h/f)

Nous recrutons un charcutier talentueux pour notre client sur le secteur de BUCQUOY (62116). Ce poste est à pourvoir en contrat d'interim, à temps plein, avec un début prévu le 10 novembre 2025. Le salaire proposé est de 11,88 €/h.

Missions principales :

En tant que charcutier, vous serez responsable de la réception et du contrôle des produits, en vous assurant de leur qualité et de leur fraîcheur. Vous maîtriserez les techniques de transformation et de préparation des viandes, en créant des produits maison délicieux. Votre créativité s'exprimera dans la mise en valeur et la présentation des produits, en organisant des étals attractifs et en créant des assortiments uniques.

Le contact avec les clients est essentiel. Vous les conseillerez sur le choix des produits, leur origine et leur mode de préparation, tout en restant attentif aux demandes spécifiques.

Vous participerez également à la gestion des stocks et à l'approvisionnement, en veillant à la rotation des produits. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sera une priorité constante.

Ce poste est une opportunité unique pour un charcutier passionné et dynamique, prêt à s'investir dans une expérience enrichissante.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit posséder une expérience de 3 à 5 ans dans le domaine.

Le profil recherché doit démontrer une expertise et une passion pour l'art de la charcuterie, avec une attention particulière aux détails et à la qualité des produits. La capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité est essentielle.