

## Charcutier (H/F)

93190 LIVRY GARGAN

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire  
 10/11/2025  
 Durée : 35 jours

Temps plein  
 Ouvert aux personnes en situation de handicap  
 € 11.88 / Heure

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement temporaires adaptées aux besoins des entreprises.

Cette entreprise est un acteur majeur de la distribution alimentaire, reconnu pour son large éventail de produits et son engagement envers la satisfaction client.

### Le poste

Un de nos clients dans le 93 renforce son équipe et recherche un(e) charcutier(e), capable d'intervenir à la fois en préparation charcuterie et en vente au rayon fromage.

Vous aimez les bons produits, le conseil client? Le poste est fait pour vous !

Vos missions principales :

Au rayon charcuterie :

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

Au rayon fromage :

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

Liste non exhaustive!

### 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