

Charcutier (H/F)

16100 COGNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 2 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos est spécialisée dans le recrutement temporaire, offrant des solutions flexibles aux entreprises et des opportunités variées aux candidats. Elle se distingue par son expertise sectorielle et son engagement à fournir un service personnalisé, facilitant ainsi l'accès à des emplois adaptés aux compétences et aux aspirations de chacun.

Le poste

Offre d'emploi : Charcutier (h/f) à Cognac

Nous recherchons un Charcutier passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Cognac, 16100. Ce poste est une opportunité en CDD de 2 mois, dès que possible.

Votre mission principale consistera à assurer la mise en place et la découpe des produits, en veillant à l'ouverture et la fermeture du stand. Vous aurez également le plaisir d'accueillir, renseigner et servir nos clients, en les orientant vers les produits les plus adaptés à leurs besoins.

Vous participerez à la création de stands attractifs et à l'animation de votre rayon, tout en garantissant l'approvisionnement constant des rayons à travers des fabrications et de l'emballage.

Nous attachons une grande importance au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce poste est à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine.

Cette offre est publiée par l'agence Leader, spécialisée dans le recrutement de talents exceptionnels dans le secteur de la charcuterie.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et professionnelle !

Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Charcutier (h/f) doit posséder une expertise approfondie dans la préparation et la transformation des viandes. Une maîtrise des techniques traditionnelles de découpe et de conservation est essentielle.

Il est crucial que le candidat ait une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience significative dans un environnement similaire sera fortement valorisée.

Le candidat doit être capable de travailler de manière autonome tout en étant apte à collaborer efficacement avec une équipe. Des compétences en gestion des stocks et en service à la clientèle sont également requises.

Enfin, une passion pour l'art de la charcuterie et un engagement à offrir des produits de haute qualité sont indispensables pour réussir dans ce rôle.