

Charcutier en industrie (H/F)

61000 CERISE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence d'emploi Actual Alençon, c'est **Fanny, Morgane et Sonia** qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et dans l'avancée de vos projets professionnels !

Travailler avec l'agence Actual Alençon, qu'est-ce que ça vous apporte comme avantages ?

- un livret d'épargne pour vos indemnités avec un taux d'intérêt allant jusqu'à 12% par an, - un accompagnement personnalisé et un engagement mutuel, - une équipe à l'écoute de vos projets d'évolution et de formation, - des équipements de qualité, car votre sécurité est notre priorité, - une mutuelle intérimaire, une prévoyance et un CSE Actual, - un système de parrainage qui vous permet de gagner de l'argent ! Groupe Actual, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats !

Le poste

Actual recrute un(e) Charcutier en industrie (h/f) sur Alençon 61000 FR.

Ce poste consiste à :

- **Préparer et organiser le poste de travail** selon les consignes données.
- **Réaliser la fabrication : (peser les ingrédients, mélange, broyage) et la cuisson des produits** en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Assurer l'enregistrement et la traçabilité des matières premières.
- **Nettoyer et ranger son poste de travail** conformément aux bonnes pratiques environnementales.

Ce poste est à temps plein, avec une durée hebdomadaire de 39 heures, avec des horaires du lundi au vendredi 6h30-12H / 12H30-14H (horaires variables suivant les saisons).

Le salaire horaire est de 12.02€ + IFM + ICCP + LIVRET EPARGNE ACTUAL A 12%

N'hésitez pas à postuler dès maintenant pour rejoindre notre équipe chez Actual!

Le profil recherché

Pour le poste de **Charcutier en industrie (h/f)**, nous recherchons un candidat possédant les qualifications suivantes :

Niveau d'études : Titre de niveau V - **BEP/CAP CHARCUTIER / Ou un diplôme dans le domaine de la BOUCHERIE et/ou CUISINE**

Le candidat idéal devra démontrer une solide expertise dans le domaine de la charcuterie industrielle, avec une formation académique correspondante et une expérience pratique pertinente. La capacité à travailler efficacement en équipe, à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'une attention particulière aux détails sont des qualités essentielles pour ce poste. La maîtrise des techniques de production spécifiques à l'industrie charcutière est également requise.