

Charcutier traiteur (H/F)

[Accéder à l'annonce en ligne](#) 



16/12/2025

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2000 / Heure

L'entreprise

Leader mondial de la transition alimentaire pour tous, en offrant chaque jour une alimentation de qualité, accessible partout et à un prix raisonnable. L'enseigne est pionnière de la grande distribution alimentaire, avec un large choix de produits bio, avec la préoccupation permanente de rendre les produits à la fois abordables et accessibles à tous.

Le poste

ERGAIS GRANDE DISTRIBUTION recherche un(e) charcutier(ère) traiteur passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique dans le secteur de Buzet sur Tarn.

Votre mission principale impliquera

- Réception et le stockage des produits,
- Préparation, cuisson, transformation, et production de fabrications charcutières,
- Traitement et réalisation des fabrications traiteurs,
- Manipulation et découpe de fromages,
- Finition et présentation des produits (plateaux etc.),
- Nettoyer le matériel et les équipements
- Contrôle des poids et quantité,
- Respecter et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, Contrat : Intérim

Contrat : CDI

Démarrage : 15 décembre ou selon disponibilité

Salaire : 2000 € horaire

Horaires : de matin ou d'après-midi, généralement du lundi au samedi

Avantages : Primes, mutuelle, réduction sur les courses

Ce poste est à temps plein. Profitez de cette opportunité pour développer vos compétences dans un environnement accueillant et professionnel.

Le profil recherché

Le poste de Traiteur à Saint Sulpice la Pointe (h/f) requiert un candidat avec une solide expérience et des compétences spécifiques.

Niveau d'étude : Sans diplôme. L'obtention d'un CAP ou CQP est un plus.

Niveau d'expérience : 2 à 5 ans

Nous recherchons un candidat ayant une expérience significative dans le domaine de la restauration et du service traiteur. La capacité à travailler de manière autonome ainsi qu'en équipe est essentielle. Le candidat idéal doit posséder une excellente maîtrise des techniques culinaires et un sens aigu de la présentation des plats.

Un fort engagement envers la qualité du service et la satisfaction du client est indispensable. Le candidat doit également faire preuve de créativité et d'innovation dans ses propositions culinaires pour répondre aux attentes variées de la clientèle.