

Charcutier (H/F)

[Accéder à l'annonce en ligne](#)



05/01/2026

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2000 / Mois

🏢 L'entreprise

Notre client met un accent particulier sur la qualité des produits traditionnels en travaillant en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux. Son objectif est de répondre à tous les besoins alimentaires, notamment en proposant une gamme de produits biologiques, sans gluten et végétariens pour ceux qui ont des exigences spécifiques.

✉ Le poste

ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION recherche pour un de ses clients un(e) charcutier(ère) traiteur passionné(e) dans le secteur de MERVILLE !

Nous recherchons un(e) professionnel(le) motivé(e) pour intégrer notre équipe.

Vos principales missions :

- Réception et stockage des produits
- Préparation, cuisson, transformation et production de fabrications charcutières
- Réalisation des fabrications traiteurs
- Manipulation et découpe de fromages
- Finition et présentation des produits (plateaux, etc.)
- Nettoyage du matériel et des équipements
- Contrôle des poids et quantités
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contrat : CDI / Ce poste est à temps plein.

Démarrage : 5 janvier 2026 ou selon disponibilité

Salaire : 2000 € mensuel

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

Avantages : Primes, mutuelle, réduction sur les courses

Profitez de cette opportunité pour développer vos compétences dans un environnement accueillant et professionnel.

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Une expérience professionnelle de 3 à 5 ans est requise pour exceller dans ce rôle.

Les compétences essentielles incluent :

Maîtrise des techniques de charcuterie : Le candidat doit être capable de préparer, assaisonner et cuire les produits de charcuterie avec précision.

Connaissance des normes de sécurité alimentaire : Une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est indispensable pour garantir la qualité des produits.

Capacité à travailler en équipe : Collaborer efficacement avec d'autres membres du personnel est crucial pour assurer le bon déroulement des opérations quotidiennes.

Créativité et innovation : Le candidat doit être capable de proposer de nouvelles recettes et méthodes pour améliorer l'offre de produits.