

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.