

Charcutier (H/F)

62640 MONTIGNY EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 19/01/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques de ses clients, en mettant en avant l'expertise et la réactivité de ses équipes pour garantir un service de qualité.

Le poste

Charcutier (h/f)

Vous êtes passionné par les beaux produits, les recettes traditionnelles, et souhaitez proposer une offre gourmande et qualitative ? Ce poste est fait pour vous.

Votre quotidien :

Intégré(e) à l'atelier charcuterie, vous jouerez un rôle clé dans la qualité et l'attractivité du rayon :

Transformer les viandes et élaborer des produits de charcuterie et traiteur

Appliquer et respecter les recettes, processus et standards qualité de l'enseigne

Garantir la fraîcheur, la traçabilité et la sécurité alimentaire

Assurer une présentation soignée et appétissante des produits en vitrine

Participer à la gestion des stocks, des DLC et des commandes

Conseiller les clients et valoriser les produits avec professionnalisme

Contribuer au bon fonctionnement de l'atelier et à l'esprit d'équipe

Profil recherché :

Formation en charcuterie (CAP/BEP ou équivalent)

Expérience appréciée en charcuterie artisanale ou en grande distribution

Bonne maîtrise des techniques de transformation et de fabrication

Rigueur, sens de l'organisation et respect des règles d'hygiène

Goût du travail bien fait et sens du service client

Cette offre est proposée par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents en charcuterie.

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'études équivalent à un BEP/CAP. Le candidat idéal doit posséder une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine.

Nous valorisons particulièrement les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques de charcuterie : Le candidat doit démontrer une expertise dans la préparation et la transformation des produits de charcuterie.

Connaissances en hygiène et sécurité alimentaire : Une compréhension approfondie des normes est essentielle pour assurer la qualité et la sécurité des produits.

Capacité à travailler en équipe : Le poste requiert une bonne collaboration avec les autres membres de l'équipe pour atteindre les objectifs communs.

Passion et créativité : Nous recherchons une personne passionnée par son métier, capable d'innover et de proposer de nouvelles idées.