

Charcutier (H/F)

68160 STE CROIX AUX MINES

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 18 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 12.02 / Heure

L'entreprise

Spécialisés dans la préparation de plats cuisinés frais ou en conserve, de charcuteries pâtissières, de pâtes fraîches, de galettes de pommes de terre, de charcuterie du terroir et de produits de salaison élaborés en Alsace, implanté à Sainte-Croix-aux-Mines recrute un charcutier (h/f). Entreprise familiale et respectueuse des traditions culinaires et engagée dans la filière agroalimentaire régionale.

Le poste

Notre client recherche **un charcutier (h/f)** dont les missions sont les suivantes :

- Fabriquer l'ensemble des produits de charcuterie / traiteur
- Préparer et peser les diverses matières premières (épices, viandes, légumes, farces)
- Effectuer des opérations de fabrication (utilisation d'un hachoir, de cutter, d'un pousoir, de la clippeuse, de marmites, de fumoirs)
- Suivre le programme de fabrication (cuire, fumer, refroidir)
- Effectuer le contrôle qualité, la traçabilité des produits
- Nettoyer et désinfecter les équipements et locaux

Poste à pourvoir **dès que possible en intérim - mission longue durée.**

Horaires en équipe **2*7 du lundi au vendredi** (35 heures hebdomadaires annualisées) : **5h - 12h30 ou 12h30 - 20h.**

Rémunération : **12.02€/h + prime de transport** (calculée selon l'adresse de résidence).

Le profil recherché

Si la qualité de la matière première et la fabrication de produits charcutiers d'exception sont votre moteur, votre place est à Sainte-Croix-aux-Mines. Candidat Charcutier, à vous de jouer ! Vous recevrez une formation de deux semaines avec un opérateur confirmé sur le poste à votre arrivée.

Attention poste pouvant être exercé dans des chambres froides positives et négatives.