

Charcutier (H/F)

59193 ERQUINGHEM LYS [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

€ 12.02 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, garantissant flexibilité et expertise.

Quant à l'entreprise cliente, il s'agit d'un leader incontesté du domaine de la grande distribution.

Le poste

Offre d'emploi : Charcutier (H/F)

Nous sommes à la recherche d'un Charcutier autonome pour rejoindre le rayon charcuterie d'une grande enseigne de distribution.

Vos missions :

Préparation et transformation des produits de charcuterie, mise en rayon et présentation attractive des produits, conseil et service à la clientèle. Vous veillerez au respect strict des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire. Vous gérerez les stocks et les commandes si nécessaire, tout en assurant l'entretien du poste de travail et du matériel.

Profil recherché :

Nous recherchons un profil avec un CAP/BEP Charcutier ou une expérience significative sur un poste similaire. Autonomie, bonne connaissance des normes HACCP, sens du service client et esprit d'équipe sont indispensables. Sérieux, rigueur et ponctualité sont également requis.

Intéressé(e) ? Envoyez votre CV ou contactez-nous rapidement pour plus d'informations.

Ce poste est proposé par notre agence, spécialisée dans le recrutement de talents pour le secteur de la distribution.

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et l'expérience nécessaires pour exceller dans ce rôle. Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. En termes d'expérience professionnelle, il est crucial que le candidat ait accumulé entre 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine. Ces qualifications permettront au candidat de maîtriser les techniques de charcuterie et de répondre efficacement aux exigences du poste.