

## Charcutier (H/F)

62217 ACHICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire  
 05/02/2026  
 Durée : 3 semaines

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

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des missions variées et s'engage à respecter les normes de qualité et à valoriser les compétences de ses employés.

### Le poste

Titre du poste : Charcutier (h/f)

Rejoignez l'équipe de notre client sur les alentours d'Achicourt et mettez en valeur vos compétences en tant que charcutier. Ce poste est une excellente opportunité de développer votre expertise dans un environnement stimulant.

Missions principales :

Intégré au rayon charcuterie, vous jouerez un rôle clé dans la préparation et la valorisation des produits. Vous serez responsable de :

- La préparation, transformation et conditionnement des produits de charcuterie tels que les jambons, saucisses, pâtés et autres délices.
- La réception et le contrôle rigoureux des marchandises.
- La présentation attrayante du rayon pour attirer la clientèle.
- Offrir un service client exceptionnel et des conseils avisés.
- L'application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- L'entretien du matériel et du laboratoire.
- La gestion des stocks et le suivi des dates de consommation.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne ayant une formation en charcuterie (CAP Charcutier-Traiteur apprécié) et une expérience en charcuterie traditionnelle ou en grande distribution. Vous devez avoir une bonne connaissance des produits et un sens aigu du service client.

Compétences et qualités : Maîtrise des techniques de fabrication, rigueur, organisation, autonomie, esprit d'équipe, dynamisme et bon relationnel sont indispensables.

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec une expérience et des compétences spécifiques.

Niveau d'expérience requis : 2 ans d'expérience dans le domaine de la charcuterie.

Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de charcuterie, avec une attention particulière à la qualité et à la sécurité alimentaire. Une capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes de l'entreprise est essentielle.