



Charcutier (H/F)

62223 STE CATHERINE [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 de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins variés de ses clients.

Le poste

Rejoignez un rayon gourmand et mettez votre savoir-faire au service de nos clients !

Vous aimez travailler de beaux produits, partager votre passion et offrir une expérience client de qualité ?

Nous recherchons un(e) Charcutier / Charcutière pour renforcer notre équipe et faire vivre un rayon charcuterie attractif, généreux et convivial.

Votre quotidien chez nous :

Préparer, transformer et valoriser une large gamme de produits de charcuterie et traiteur

Garantir la qualité, la fraîcheur et la présentation des produits

Mettre en valeur le rayon pour le rendre appétissant et attractif

Conseiller et servir les clients avec professionnalisme et convivialité

Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité

Entretenir le laboratoire, le matériel et le poste de travail

Participer à la gestion des stocks et à la réduction des pertes

Votre profil :

Formation en charcuterie / métiers de bouche (CAP Charcutier-Traiteur apprécié)

Débutant(e) motivé(e) ou professionnel(le) confirmé(e)

Goût du travail bien fait et sens du service client

Esprit d'équipe, autonomie et dynamisme

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat ayant un profil bien défini. Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. En outre, une expérience professionnelle de 3ans est requise pour exceller dans ce rôle.

Les compétences clés incluent la maîtrise des techniques de découpe et de préparation des produits de charcuterie, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails et une capacité à travailler de manière autonome sont également essentielles.