

Charcutier/traiteur (H/F)

62550 VALHUON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 23/02/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12.5 / Heure

L'entreprise

AGENCE SPECIALISEE DANS LE TRAVAIL TEMPORAIRE ET CABINET DE RECRUTEMENT EXPERT DES METIERS DE BOUCHE

Le poste

En tant que Charcutier(ère) Traiteur Responsable de votre rayon, vous êtes garant(e) du bon fonctionnement, de la qualité et de la performance du pôle charcuterie-traiteur artisanal.

À ce titre, vos missions principales sont :

Préparer et transformer les produits de charcuterie et traiteur dans le respect des recettes et du savoir-faire artisanal

Élaborer une gamme de plats traiteur maison (entrées, plats cuisinés, spécialités)

Assurer la mise en place, la présentation et l'attractivité du rayon (vitrine, théâtralisation, fraîcheur des produits)

Gérer le rayon au quotidien : commandes, gestion des stocks, suivi des DLC, rotation des produits et lutte contre la démarque

Être responsable du respect des normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire (HACCP)

Conseiller et fidéliser la clientèle grâce à un service de qualité et une expertise produit

Organiser votre activité en toute autonomie et planifier la production en fonction de l'activité

Participer à la dynamique commerciale : animations, promotions, suggestions produits

Être force de proposition pour le développement de nouvelles recettes et l'évolution de l'offre

Poste clé au sein de l'atelier, vous êtes le/la garant(e) de la qualité artisanale, de la satisfaction client et de la bonne gestion de votre rayon.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Charcutier (h/f) :

Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP. Une expérience professionnelle de 3 ans est requise pour ce poste. Le charcutier doit démontrer une expertise dans la préparation et la transformation des produits de charcuterie, ainsi qu'une capacité à travailler de manière autonome et en équipe. Une attention particulière aux détails et un engagement envers la qualité sont essentiels.