

## Charcutier (H/F)

59130 LAMBERSART [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence renommée ACTUAL EXPERTS LILLE collabore avec une entreprise dynamique de taille moyenne dans le secteur des hypermarchés, comptant entre 10 et 249 employés, pour recruter un charcutier à Lambersart.

### Le poste

- Titre du poste : Charcutier (h/f)

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION, recrutons pour notre client un(e) charcutier(e) (H/F) pour rejoindre une équipe dynamique.

Type de contrat : Mission en Intérim

Lieu : Lambersart 59130, France

Date de début : courant février

Temps de travail : 35 heures/semaine

Missions :

- Mise en place du stand
- Découpe de produits charcutiers
- Aide à la mise en rayon
- Service et conseil client
- Nettoyage et entretien de l'espace de vente
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Pourquoi nous rejoindre ? Vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant où la qualité et le service client sont au cœur de nos priorités.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) doté des compétences suivantes :

**Maîtrise des techniques de charcuterie :** Le candidat doit posséder une expertise solide dans les techniques de préparation et de transformation des viandes.

**Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité :** Une compréhension approfondie des réglementations en matière d'hygiène est essentielle pour garantir la qualité des produits.

**Capacité à travailler en équipe :** Le candidat doit être en mesure de collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe pour assurer une production fluide et de qualité.

**Créativité culinaire :** Une aptitude à innover et à proposer de nouvelles recettes et présentations de produits est fortement souhaitée.

**Gestion du temps :** Le candidat doit démontrer une capacité à gérer son temps efficacement pour respecter les délais de production.