

Vendeur en charcuterie (H/F)

62400 BETHUNE [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 Actual Experts Arras GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour ses hypermarchés, employant entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Nous recherchons un Vendeur en Charcuterie (H/F) pour rejoindre l'équipe dynamique de notre client à Béthune (62400). Ce poste stimulant, proposé par ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION, vous offrira l'opportunité de développer vos compétences dans un environnement accueillant.

En tant que Vendeur en Charcuterie, vous serez responsable de l'installation et présentation du stand traditionnel charcuterie, ainsi que du renseignement des clients, de l'aide à la vente et de la vente additionnelle. Vous assurerez également la pesée des produits, leur emballage et le nettoyage journalier de votre zone de travail.

Le contrat est d'une durée de 1 semaine avec un démarrage prévu le 23 février 2026. Vous travaillerez en 2x8 (matin ou après-midi) sur un temps complet de 35 heures par semaine.

Si vous êtes passionné par le service client et souhaitez rejoindre une entreprise reconnue, n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un Charcutier (h/f) talentueux et expérimenté pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal doit posséder une expertise approfondie dans la préparation et la transformation de viandes.

Compétences requises :

Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe de viande et avoir une connaissance approfondie des procédures de salaison et de fumage. Une attention particulière aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Nous recherchons quelqu'un qui peut démontrer une grande compétence en matière de création de produits charcutiers de haute qualité, tout en étant capable de travailler efficacement en équipe et de gérer les tâches de manière autonome.

Une expérience préalable dans un environnement de production de charcuterie est vivement souhaitée.