

Responsable traiteur charcuterie (H/F)

31000 TOULOUSE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



02/03/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2200 / Mois

L'entreprise

Vous rejoignez une enseigne qui cultive un modèle unique, où l'on est à la fois fabricant et commerçant pour garantir le meilleur au meilleur prix. Ici, on défend le "mieux manger" et l'ancrage local en mettant en avant des produits issus de nos propres filières et de nos régions. En intégrant ce point de vente à taille humaine, vous devenez l'ambassadeur ou l'ambassadrice d'un savoir-faire qui valorise le travail des producteurs. SUPERMARCHE secteur TOULOUSE SUD-OUEST

Le poste

Offre d'emploi : Responsable Traiteur Coupe (H/F) à Toulouse

Rejoignez Actual Experts GRANDE DISTRIBUTION et devenez le leader passionné(e) du rayon Charcuterie-Traiteur-Fromage à la coupe dans un magasin situé à Toulouse OUEST.

Vos Missions de Pilotage et Management :

En tant qu'expert(e) métier, vous assurez la performance globale de votre périmètre. Vous serez responsable de l'encadrement, animation et formation de votre équipe de vendeurs et préparateurs. Vous piloterez le compte d'exploitation et garantirez la fraîcheur et la disponibilité des produits.

Vos Missions Opérationnelles :

Restez un(e) professionnel(le) de terrain en participant activement à la préparation, cuisson et transformation des produits. Votre expertise en fromagerie vous permettra de créer des plateaux de fromages haut de gamme. Assurez une présentation attractive des vitrines et un contrôle rigoureux des étiquetages.

Contrat : CDI à temps plein, démarrage à partir du 2 mars 2026 ou selon disponibilité.

Salaire : À partir de 2200€ bruts/mois, selon expérience.

Horaires de matin ou d'après-midi, généralement du lundi au samedi. Profitez d'avantages comme des primes, une mutuelle et des réductions sur les courses.

Saisissez cette opportunité unique pour développer vos compétences dans un environnement professionnel et accueillant.

Le profil recherché

La personne idéale possède un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Elle doit justifier de 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine.

Compétences : Véritable chef d'orchestre du laboratoire, vous travaillez les produits avec art tout en fédérant votre équipe autour de l'amour du goût et d'un étal toujours impeccable.

Savoir-être : Artisan·e dans l'âme et leader naturel·le, vous savez transmettre votre amour du goût à votre équipe pour offrir à chaque client·e un étal qui donne envie de tout goûter.