

Charcutier (H/F)

59150 WATTRELOS [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 Lille GD collabore avec une entreprise leader dans le secteur de la grande distribution, connue pour son rôle majeur dans les hypermarchés. Le client est un acteur de la grande distribution qui se bat au quotidien pour proposer des produits de qualité au meilleurs prix.

Le poste

Poste de Charcutier (H/F) à pourvoir à Wattrelos (59150)

ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION recherche activement un Charcutier (H/F) pour rejoindre son équipe dynamique. Ce poste offre une opportunité unique de travailler dans un environnement stimulant au sein d'une grande distribution.

Vos missions incluront :

- Mise en place du stand charcuterie
- Découpe de produits charcutiers
- Mise en rayon des produits
- Aide possible sur le stand fromage
- Service et renseignement client
- Entretien du matériel et de l'espace de vente
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Le contrat est en intérim avec un début prévu fin février Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine.

Voici les avantages de travailler avec ACTUAL :

- 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)

Rejoignez-nous et apportez votre expertise pour offrir un service de qualité exceptionnelle à notre clientèle.

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Charcutier (h/f) doit posséder des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise correspondant aux exigences du métier.

Le candidat doit avoir une excellente maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes. Une expérience en fabrication artisanale de charcuteries est fortement souhaitée.

Il est essentiel que le candidat ait une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires afin de garantir la qualité des produits.

Une capacité à travailler en équipe est indispensable pour ce poste, ainsi qu'une aptitude à gérer la pression lors des périodes de forte activité.

Enfin, le candidat doit faire preuve d'un sens du détail et d'une passion pour le métier afin de contribuer à l'excellence du service offert.