

Charcutier traiteur (H/F)

29850 GOUESNOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest GD collabore avec une entreprise majeure de la grande distribution à Brest, créée en 1969, qui emploie 550 personnes et accueille plus de 9000 clients par jour, tout en mettant l'accent sur l'innovation et la performance.

Le poste

Poste : Charcutier (h/f)

Nous recherchons un(e) Charcutier(e) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Gouesnou (29850). Sous la responsabilité du Manager Traiteur, vous jouerez un rôle clé dans la réalisation des plats du jour et des préparations en cuisine, tels que quiches, pizzas et salades, destinés à la vente en magasin ou aux commandes clients.

Vos missions principales incluront la préparation de buffets froids et chauds, le conditionnement et l'étiquetage des produits, tout en respectant scrupuleusement les normes HACCP et les règles de sécurité alimentaire.

Nous recherchons un candidat ayant une première expérience en tant que charcutier traiteur, doté d'un esprit d'initiative et d'un sens aigu du commerce et de la relation client. Vous devez maîtriser les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité des produits.

Ce poste est un contrat de 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin à temps plein, avec un horaire de 35 heures par semaine.

Début du contrat : dès que possible

Cette offre est publiée par notre agence de recrutement spécialisée qui veille à vous offrir les meilleures opportunités professionnelles.

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Le poste de Charcutier (h/f) nécessite un candidat possédant un certain niveau de compétences et d'expérience. Le profil recherché doit avoir un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. En outre, une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine est requise pour assurer une maîtrise adéquate des techniques de charcuterie. Le candidat idéal saura faire preuve de précision et de créativité dans l'élaboration de produits de qualité.