

Charcutier traiteur (H/F)

29800 LANDERNEAU [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

Notre client, un hypermarché dynamique récemment modernisé, emploie plus de 320 salariés et propose divers concepts innovants pour répondre aux attentes de sa clientèle.

Le poste

Offre d'emploi : Charcutier-Traiteur (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique à Landerneau (29800) en tant que Charcutier pour un contrat d'une durée de 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin. Sous la responsabilité de notre Manager Traiteur, vous évoluerez dans un environnement stimulant où vous pourrez mettre en valeur votre savoir-faire culinaire.

Vos missions incluent :

- La réalisation des plats du jour et des préparations en cuisine/traiteur : quiches, pizzas, salades, pour la vente en magasin ou sur commande.
- La préparation de buffets froids et chauds, tant en termes de réalisation que de présentation.
- Le conditionnement et l'étiquetage des préparations, en conformité avec les normes en vigueur.

Vous manipulerez les outils et machines techniques en toute sécurité et travaillerez selon les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité, y compris les règles HACCP.

Profil recherché :

- Première expérience en tant que charcutier traiteur.
- Esprit d'initiative et sens du commerce et de la relation client.
- Très bonne connaissance des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité des produits.

Informations supplémentaires :

- Temps plein : 35 heures par semaine.
- Date de début : dès que possible

Cette offre est publiée par l'agence de recrutement spécialisée dans le secteur alimentaire. Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre une équipe passionnée et engagée !

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Le poste de Charcutier (h/f) requiert des compétences spécifiques et un niveau de formation adapté. Le candidat idéal doit posséder un titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, démontrant sa capacité à comprendre et à exécuter des tâches techniques dans le domaine de la charcuterie.

En termes d'expérience, nous recherchons un candidat ayant 1 à 2 ans d'expérience dans le secteur. Cette expérience permettra au candidat de maîtriser les techniques de préparation et de transformation des produits de charcuterie, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il est essentiel que le candidat ait un fort souci du détail et une passion pour la qualité des produits, afin d'assurer une satisfaction optimale de la clientèle.