

Charcutier traiteur (H/F)

29270 CARHAIX PLOUGUER [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 collabore avec une entreprise spécialisée dans la distribution alimentaire, qui valorise les produits locaux et offre une large gamme de produits, répondant aux besoins spécifiques des clients tout en respectant leur pouvoir d'achat.

Le poste

Titre du poste : Charcutier-Traiteur (h/f)

Nous recherchons un charcutier-Traiteur pour rejoindre notre équipe à Carhaix-Plouguer. Vous aurez l'opportunité de mettre en avant des produits de qualité et de jouer un rôle essentiel de conseil et de vente auprès de nos clients. Votre expertise en matière de normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale.

Profil requis : CAP Charcutier-traiteur avec expérience en grande distribution ou dans l'artisanat. Vous êtes passionné par les produits que vous valorisez et aimez faire plaisir aux clients.

En tant qu'acteur clé du quotidien, vous serez responsable de la gestion des stocks et de l'adaptation de l'offre en fonction de la saisonnalité. Vous apporterez un soin particulier au choix des produits et serez une force de proposition pour imaginer, créer et mettre en valeur notre offre.

Conditions : Contrat de 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin à pourvoir dès que possible, à temps plein (35 heures par semaine).

Rejoignez-nous et créez des liens de confiance et de proximité avec nos clients, en leur apportant conseils et valeur ajoutée.

Agence : Cette offre est publiée par notre agence de recrutement spécialisée, qui veille à placer les bons talents au bon endroit.

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Nous recherchons un Charcutier (h/f) possédant une formation de niveau Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la charcuterie.

Les compétences requises incluent une maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le candidat doit également faire preuve de créativité et de précision dans l'élaboration des produits de charcuterie.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant une capacité à travailler de manière autonome tout en étant capables de s'intégrer efficacement au sein d'une équipe. Une bonne gestion du temps et une attention aux détails sont essentielles pour réussir dans ce poste.