

Charcutier traiteur (H/F)

29170 PLEUVEN [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

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual présente une entreprise reconnue pour la qualité et la diversité de son offre, avec 250 employés, active dans le secteur des hypermarchés et engagée dans l'économie locale à travers ses relations avec divers acteurs communautaires.

Le poste

Offre d'emploi : Charcutier (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique à Pleuven (29170) en tant que Charcutier sous la responsabilité de notre Manager Traiteur. Vous participerez à la préparation de plats du jour et de délicieuses préparations pour notre clientèle. Vos missions incluront la réalisation de quiches, pizzas, salades et bien plus encore, avec une attention particulière à la présentation et à la qualité.

Vous serez responsable de la préparation des buffets, du conditionnement et de l'étiquetage des produits, tout en respectant les normes HACCP et les règles de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Vous avez une première expérience en tant que charcutier-traiteur et possédez l'esprit d'initiative. Le sens du commerce et de la relation client sont vos atouts majeurs. Votre connaissance des règles d'hygiène et de traçabilité des produits est excellente.

Détails du contrat :

Type de contrat : mission 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin

Date de début : dès que possible

Temps de travail : 35 heures/semaine

Cette offre est proposée par votre agence de confiance, qui s'engage à vous accompagner dans votre carrière.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant et convivial !

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec un profil correspondant aux critères suivants :

Niveau d'études : Le candidat doit posséder un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience : Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise pour ce poste.

Le candidat idéal doit démontrer une solide compétence en préparation et transformation des produits de charcuterie. Une attention particulière aux détails et un engagement envers la qualité sont essentiels pour réussir dans ce rôle.