

Charcutier traiteur (H/F)

29900 CONCARNEAU [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 collabore avec une entreprise de renom dans la grande distribution, comptant 150 000 collaborateurs et se distinguant comme le troisième distributeur en France grâce à son engagement pour une alimentation accessible.

Le poste

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

Nous recherchons un Charcutier-Traiteur pour rejoindre notre équipe dynamique à Concarneau. Vous jouerez un rôle essentiel dans la mise en avant de nos produits et le conseil auprès de notre clientèle.

Vos missions incluent :

- Assurer la présentation attrayante des produits.
- Offrir un service client exceptionnel en créant des liens de confiance avec vos clients.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer activement à la gestion des stocks et au choix des produits.
- Être une force de proposition pour imaginer et créer des offres attractives.

Profil recherché :

- CAP Charcutier-traiteur requis.
- Expérience en grande distribution ou dans l'artisanat.
- Qualités relationnelles et esprit commerçant.

Conditions :

- Contrat : 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin

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

Rejoignez-nous pour valoriser des produits qui vous tiennent à cœur et pour offrir une expérience client exceptionnelle avec votre passion pour la charcuterie.

Agence responsable : Merci de contacter notre agence pour plus d'informations.

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit avoir une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine.

Les compétences recherchées incluent une expertise dans la préparation et la transformation des produits de charcuterie, une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'une capacité à travailler en équipe et à gérer les priorités.