

Vendeur 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, forte de plus de 50 ans d'expérience, employant 550 personnes et accueillant quotidiennement plus de 9000 clients, tout en innovant constamment pour rester à la pointe du marché.

Le poste

Offre d'emploi : Vendeur Traiteur (h/f)

Nous recherchons un(e) **Vendeur Traiteur** pour rejoindre notre équipe à Gouesnou. Sous la supervision de votre responsable, vous serez en charge de la présentation de votre rayon en respectant les règles de merchandising.

Vos missions :

Accueillir et conseiller les clients sur le choix des produits, les cuissons, et les recettes. Rendre le rayon attractif pour stimuler la dynamique commerciale. Contribuer au développement du chiffre d'affaires grâce à votre maîtrise des techniques de vente. Installer et ranger le rayon en début et fin de journée. Veiller au respect des procédures de traçabilité, de nettoyage, et de désinfection.

Profil recherché :

Vous avez une première expérience en grande distribution. Vos qualités relationnelles, votre sens du service client, votre dynamisme, et votre enthousiasme sont des atouts majeurs. Une connaissance approfondie des produits est un plus, notamment en ce qui concerne leur conservation et traçabilité.

Contrat : Mission de 1 mois renouvelable selon les besoins du magasin, à temps plein (35h/semaine) dès que possible.

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe passionnée !

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION BREST

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de **Vendeur** Traiteur (h/f) doit posséder plusieurs compétences essentielles. Le candidat doit avoir une expertise en préparation de plats gastronomiques, une compétence fondamentale pour assurer la qualité des services offerts.

Il est nécessaire d'avoir une maîtrise du décor et de la présentation des plats, afin de garantir une expérience visuelle et gastronomique exceptionnelle. Une autre compétence clé est la capacité à travailler sous pression, surtout lors d'événements de grande envergure.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour ce poste. Enfin, le candidat doit également faire preuve de créativité dans l'élaboration de menus innovants et attrayants pour satisfaire une clientèle variée.