

Responsable de rayon charcuterie (H/F)

78600 Maisons Laffitte [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 23/03/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2600 / Mois

L'entreprise

ACTUAL Experts Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition des intérimaires qualifiés pour divers postes.

Cette entreprise est un acteur majeur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits alimentaires et de première nécessité, avec un fort engagement pour des prix abordables et des produits locaux.

Le poste

Nous recherchons un Responsable rayon Charcuterie passionné pour un contrat en CDI pour l'un de nos clients dans le 78 à Maisons-Laffitte. Ce poste vous permet d'être responsable de la production, de la mise en vente et de la performance du rayon charcuterie.

En tant que Responsable rayon Charcuterie, vous aurez pour mission d'encadrer, animer et former l'équipe de charcutiers. Vous planifierez et répartirez les tâches en fonction des volumes de production et superviserez la fabrication de produits de charcuterie, plats cuisinés et préparations traiteur.

Qualité, hygiène et sécurité alimentaire sont au cœur de votre rôle. Vous appliquerez rigoureusement les procédures HACCP et veillerez à la qualité des matières premières et des produits finis.

Vous serez chargé de gérer les commandes, les stocks, et de suivre les ventes, la marge et les indicateurs de performance. Vous contribuerez à l'attractivité visuelle et à la présentation des produits.

Si vous êtes prêt à innover et à satisfaire nos clients par la qualité de nos produits et services, rejoignez-nous !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Responsable de rayon Charcuterie (h/f) avec une expérience professionnelle de 3 à 5 ans. Le candidat idéal doit posséder un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent en charcuterie. Ce niveau d'études est essentiel pour maîtriser les techniques de découpe, de préparation et de transformation des viandes. Le candidat doit être capable de travailler de manière autonome tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Une attention particulière aux détails et une passion pour l'art de la charcuterie sont des atouts importants pour ce poste.