

Charcutier (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 16/03/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, comptant entre 10 et 249 employés, spécialisé dans les hypermarchés.

Le poste

Préparation et transformation des produits :

Réaliser la préparation des produits de charcuterie et traiteur (jambons, pâtés, terrines, rillettes, salades composées, etc.).

Effectuer la découpe, le tranchage et le portionnement des produits.

Assurer la fabrication de certaines spécialités selon les recettes de l'enseigne ou du rayon.

Mise en rayon et présentation :

Mettre en place et approvisionner le rayon charcuterie traditionnelle ou libre-service.

Assurer une présentation attractive des produits et veiller à la bonne tenue du rayon.

Contrôler l'étiquetage, les dates limites de consommation et la rotation des produits.

Conseil et service client :

Accueillir et servir les clients au rayon traditionnel.

Conseiller la clientèle sur les produits, leur origine et leur préparation.

Adapter les quantités et la découpe selon la demande des clients.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité :

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire et les procédures HACCP.

Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et de l'espace de travail.

Veiller au respect de la chaîne du froid.

Gestion des stocks :

Participer à la réception et au contrôle des marchandises.

Assurer le stockage des produits dans le respect des normes de conservation.

Signaler les besoins de réapprovisionnement.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f). Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise pour ce poste.

Le candidat doit démontrer des compétences solides en préparation et transformation des viandes, ainsi qu'une expertise dans la création de produits charcutiers. Une attention particulière aux détails et une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire sont essentielles.