

Charcutier (H/F)

59100 ROUBAIX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur majeur de la grande distribution en France, est partenaire de l'agence Actual Experts Lille GD et se distingue par sa présence étendue et l'importance de son réseau.

Le poste

Poste de Charcutier (H/F) à Roubaix

Nous recherchons un Charcutier (H/F) passionné pour rejoindre notre équipe à Roubaix. Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence réputée pour son expertise dans la grande distribution.

Vos missions principales incluent :

- Mise en place du stand
- Aide à la coupe de fromage
- Découpe de produits charcutiers
- Mise en rayon des produits
- Entretien de l'espace de vente et des équipements
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Ce contrat est une mission en intérim avec un début prévu courant mars. Le poste est à temps plein avec 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour développer vos compétences dans un environnement dynamique et stimulant !

Travailler avec Actual permet les avantages suivants :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le profil recherché

Le candidat idéal pour le poste de Charcutier (h/f) doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative dans la préparation et la transformation des viandes. La capacité à créer divers produits de charcuterie avec une excellence technique est primordiale.

Le candidat doit démontrer une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant un respect total des réglementations en vigueur.

Une attention particulière aux détails et un sens aigu de l'esthétique sont nécessaires pour présenter des produits attrayants qui répondent aux standards de qualité élevés de notre entreprise.

Enfin, une capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les collègues et les clients est cruciale pour réussir dans ce rôle.