

Charcutier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [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

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour ses hypermarchés, et compte parmi ses partenaires une entreprise de taille significative.

Le poste

Poste : Charcutier (H/F)

Nous recherchons un Charcutier (H/F) pour rejoindre notre équipe dynamique à VILLENEUVE D'ASCQ. Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, spécialiste de la grande distribution.

Vos missions principales incluront :

- Mise en place des produits dans le stand
- Découpe de produits charcutiers
- Service et conseil clients
- Aide à la mise en rayon
- Suivi des traçabilités
- Entretien de l'espace de vente et du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Contrat : Mission en Intérim, à temps plein, soit 35 heures par semaine. Début du contrat prévu courant mars

Rejoignez notre équipe et mettez vos compétences au service de notre clientèle dans un environnement professionnel et accueillant. Nous avons hâte de travailler avec vous !

Travailler dans le groupe Actual, offre 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

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Compétences en découpe : Maîtrise de la découpe des viandes et des charcuteries avec une grande précision.

Connaissance des produits : Compréhension approfondie des différents types de viandes et charcuteries, ainsi que des méthodes de conservation.

Hygiène et sécurité alimentaire : Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité des produits.

Créativité culinaire : Capacité à innover et à créer de nouvelles recettes de charcuterie.

Service client : Compétence en service client pour conseiller et satisfaire les clients avec professionnalisme.