

Responsable charcutier/traiteur (H/F)

59194 RACHES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 13/04/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 13 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est un acteur majeur de la grande distribution, opérant dans le secteur des supermarchés, avec une taille de 10 à 249 employés et bénéficiant de l'expertise d'un réseau de 600 agences.

Le poste

Mission principale

Assurer la préparation, la gestion et la qualité de l'offre charcuterie-traiteur, sans contact direct avec un stand de vente, tout en garantissant le respect des normes d'hygiène et la cohérence de la gamme selon la saisonnalité.

Activités principales

1. Gestion des commandes et des stocks

Passer les commandes auprès des fournisseurs
Réceptionner et contrôler les marchandises
Gérer les niveaux de stock pour éviter ruptures et surstocks
Adapter les volumes selon la demande et la saison

2. Suivi des DLC (Dates Limites de Consommation)

Vérifier et enregistrer les DLC des produits
Mettre en place une rotation des stocks (FIFO)
Retirer les produits non conformes ou périmés
Assurer la traçabilité des produits

3. Production et transformation

Préparer les produits de charcuterie et traiteur (découpe, assemblage, dressage)
Utiliser la trancheuse pour la découpe précise des produits
Réaliser la mise sous vide pour la conservation
Respecter les fiches techniques et les normes HACCP

4. Gestion du matériel

Utiliser et entretenir les équipements (trancheuse, machine sous vide, chambres froides)
Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail

5. Garantie de la gamme produit

Adapter l'offre selon la saisonnalité (plats froids en été, plats chauds en hiver, produits festifs)
Veiller à la qualité, à la présentation et à la diversité des produits

Proposer des améliorations ou innovations dans la gamme

Compétences requises

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Connaissance des produits de charcuterie et traiteur

Rigueur dans la gestion des DLC et des stocks

Autonomie et sens de l'organisation

Capacité à anticiper la demande

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Responsable charcutier/traiteur (h/f) doit posséder un ensemble de compétences clés et un niveau de formation spécifique.

Compétences requises :

- Expertise en charcuterie et en préparation de produits traiteur.
- Capacité à gérer une équipe et à planifier la production.
- Compétences en gestion des stocks et en approvisionnement.
- Sens du service client et aptitude à maintenir des normes élevées de qualité.

Niveau d'études requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Nous recherchons un candidat qui puisse démontrer une expérience significative dans le domaine et qui soit capable de gérer efficacement les opérations quotidiennes tout en assurant la satisfaction de la clientèle.