

Vendeur traiteur (H/F)

29270 CARHAIX PLOUGUER [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Brest GD collabore avec une entreprise dédiée à offrir une large gamme de produits de qualité, en mettant l'accent sur la collaboration locale et régionale, pour répondre aux besoins alimentaires variés de ses clients.

Le poste

Nous recherchons un(e) candidat(e) dynamique pour rejoindre notre équipe à CARHAIX PLOUGUER (29270). Ce poste est idéal pour les débutants souhaitant développer leurs compétences dans un environnement stimulant.

Missions :

Vous serez chargé(e) d'accueillir, conseiller, renseigner et servir les clients du rayon charcuterie traiteur. Vous participerez à rendre le rayon attractif pour développer la dynamique commerciale et à installer et ranger le rayon en début et/ou fin de journée. Vous veillerez également au respect des procédures de traçabilité, de nettoyage et de désinfection de votre environnement de travail.

Vos qualités relationnelles, votre sens du service client, votre dynamisme et votre enthousiasme seront vos atouts pour réussir votre mission. Vous avez l'esprit d'équipe, indispensable pour intégrer notre équipe de vente et production.

Ce poste à temps plein est à pourvoir dès que possible.

Cette offre est publiée par notre agence de recrutement ACTUAL Grande Distribution Brest, dédiée à vous trouver des opportunités adaptées à vos compétences.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et pleine de défis !

Le profil recherché

Le poste de Vendeur traiteur (h/f) requiert un candidat possédant des compétences spécifiques. Le candidat idéal doit avoir une expertise en service client et démontrer une capacité exceptionnelle à interagir avec les clients.

Il est essentiel d'avoir une maîtrise avancée en techniques de vente pour promouvoir efficacement les produits traiteurs. Un niveau de compétence élevé en gestion des stocks est également requis pour assurer une disponibilité optimale des produits.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir un environnement sain et sécurisé. Enfin, une expérience en préparation culinaire serait un atout majeur pour contribuer à la qualité des produits proposés.