

Charcutier traiteur (H/F)

29800 LANDERNEAU [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

Notre client, un hypermarché dynamique récemment modernisé, emploie plus de 320 salariés et propose divers concepts innovants pour répondre aux attentes de sa clientèle.

Le poste

Sous la responsabilité du Manager Traiteur, vous intégrerez une équipe dynamique pour assurer des missions variées et stimulantes :

* Réalisation des plats du jour et préparations en cuisine/traiteur : quiches, pizzas, salades... destinées à la vente en magasin ou aux commandes clients.

* Préparation de buffets froids et chauds, tant en termes de réalisation que de présentation.

* Conditionnement et étiquetage des préparations, en respect des normes en vigueur.

Vous maîtrisez l'utilisation sécurisée des outils et machines techniques (couteaux, trancheuse, poussoir...). Vous travaillerez avec rigueur, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité : règles HACCP, nettoyage, vérification des livraisons, des dates, des rotations, etc.

Profil recherché :

Vous possédez une première expérience en tant que charcutier-traiteur et avez un esprit d'initiative. Votre sens du commerce et de la relation client est un atout majeur. Vous disposez également d'une très bonne connaissance des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité des produits.

Informations complémentaires :

Type de contrat : CDD de 3 mois

Début du contrat : dès que possible

Temps plein : 35 heures/semaine

Ce poste est proposé par notre agence ACTUAL Experts Grande Distribution Brest spécialisée dans le recrutement de talents pour le secteur alimentaire.

Le profil recherché

Le poste de Charcutier (h/f) requiert des compétences spécifiques et un niveau de formation adapté. Le candidat idéal doit posséder un titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, démontrant sa capacité à comprendre et à exécuter des tâches techniques dans le domaine de la charcuterie.

En termes d'expérience, nous recherchons un candidat ayant 1 à 2 ans d'expérience dans le secteur. Cette expérience permettra au candidat de maîtriser les techniques de préparation et de transformation des produits de charcuterie, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.