

Vendeur charcuterie traiteur (H/F)

29590 LE FAOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



06/04/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans les supermarchés, place l'humain au cœur de son engagement, valorisant l'épanouissement personnel et professionnel au sein d'une entreprise dynamique.

Le poste

Rejoignez notre magasin à LE FAOU 29590. Nous offrons à nos clients des produits de qualité avec un conseil personnalisé, et nous avons besoin de vous pour renforcer notre équipe dynamique et conviviale.

Vos missions :

En tant qu'ambassadeur de nos rayons charcuterie, fromage, et traiteur, vous serez responsable de :

- Préparer et mettre en valeur les produits dès l'ouverture du rayon.
- Accueillir, conseiller et servir les clients avec professionnalisme.
- Garantir une hygiène irréprochable du poste de travail.
- Participer à l'animation commerciale en mettant en avant les promotions et nouveautés.

Profil recherché :

- Diplôme CAP/BEP apprécié, débutants motivés acceptés : nous formons nos futurs talents !
- Esprit d'équipe et volonté de s'investir au sein d'une structure familiale.

Avantages :

- Formation hygiène et service client personnalisée à l'embauche.
- Prime annuelle (13ème mois) après un an d'ancienneté.
- Prime d'assiduité et de participation.
- Remise de 5 % sur les achats en magasin.

- CSE actif et 50 % de prise en charge de la complémentaire santé.

Date de début : 6 avril 2026

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement **ACTUAL Experts Grande Distribution Brest** dédiée à la valorisation des talents. N'attendez plus pour postuler et rejoindre une équipe où votre contribution sera valorisée !

Le profil recherché

Pour le poste de Traiteur (h/f), nous recherchons un.e candidat.e ayant un niveau d'étude correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou sans diplôme motivé. Le candidat idéal doit posséder 1 à 2 ans d'expérience pertinente dans le domaine.

Les compétences recherchées incluent la capacité à préparer et présenter des plats de manière créative, tout en respectant les standards de qualité élevés. Une attention particulière sera accordée à la maîtrise des techniques culinaires de base et à l'aptitude à travailler efficacement en équipe.

Le candidat doit également démontrer une excellente gestion du temps et une capacité à s'adapter à un environnement dynamique. Un sens aigu du détail et une passion pour l'art culinaire seront des atouts majeurs pour ce poste.