



Charcutier (H/F)


78390 Bois D Arcy [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 20/04/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ACTUAL EXPERTS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD et Intérim. Pour répondre à la demande spécifique de certaines périodes, notre agence ACTUAL EXPERTS GD PARIS recherche un Charcutier (H/F) pour l'un de ses clients situé dans le 78.

Vos missions :

Commercialisation des produits : Mettre en valeur et vendre une large gamme de charcuteries et de viandes rôties de qualité.

Conseils personnalisés aux clients : Conseiller les clients sur le choix des produits en fonction de leurs besoins et préférences (types de viandes, cuissons, accompagnements..).

Préparation et découpe : Préparer, découper et conditionner les produits de charcuterie et de viandes rôties selon les demandes des clients.

Mise en valeur des produits : Organiser et embellir la vitrine réfrigérée, ainsi que l'espace de présentation des viandes rôties pour attirer l'attention des clients.

Application des normes d'hygiène et de sécurité : Respecter les normes strictes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité pour garantir la qualité et la sécurité des produits.

Entretien de l'espace de travail : Veiller à la propreté du matériel, des meubles et de l'ensemble du poste de travail.

Le profil recherché

Passionné par les produits de charcuterie et fromage : Vous êtes un amateur de ces produits et aimez les mettre en valeur. Compétences techniques en découpe et préparation : Vous maîtrisez la découpe, la préparation et le conditionnement des produits. Sens du service client : Vous avez un excellent relationnel et êtes capable de prodiguer des conseils avisés aux clients. Dynamique et rigoureux : Vous êtes organisé, rigoureux et capable de travailler pendant les périodes de forte affluence. Respect des normes sanitaires : Vous avez une bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Expérience en vente de produits frais : Vous justifiez d'une première expérience réussie dans la vente de produits alimentaires.