

Charcutier (H/F)

92230 Gennevilliers [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 / Heure

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

Un de nos clients dans le 92 renforce son équipe et recherche un(e) charcutier(e) polyvalent(e), capable d'intervenir à la fois en préparation charcuterie et en vente au rayon fromage.

Vous aimez les bons produits, le conseil client et le travail artisanal ? Ce poste est fait pour vous !

Vos missions principales : Au rayon charcuterie :

Préparer, découper et conditionner une large gamme de charcuteries : jambons, rôtis, saucissons, pâtés, etc.

Réaliser les opérations de transformation des produits dans le respect des traditions artisanales

Garantir une présentation soignée et appétissante de l'étal

Veiller à la fraîcheur et à la rotation des produits

Au rayon fromage :

Participer à la mise en rayon et à la vente des fromages à la coupe

Conseiller la clientèle selon les goûts, les usages (plateaux, apéritifs, cuisine) et les accords

Découper, emballer et étiqueter les produits selon les normes en vigueur

Et au quotidien :

Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité

Maintenir un espace de travail propre, organisé et agréable

Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme, même en période de forte affluence

Le profil recherché

Profil recherché : Formation ou expérience significative en charcuterie traditionnelle exigée (CAP/BEP ou expérience équivalente)

Une expérience en vente de produits frais (fromage à la coupe ou autre) est un plus

Vous aimez le contact client et avez le sens du service et du conseil

Vous êtes rigoureux(se), dynamique et autonome

Vous avez une bonne maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire