

## Charcutier (H/F)

62223 STE CATHERINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/04/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, comptant entre 10 et 249 employés, spécialisé dans les supermarchés.

### Le poste

Poste : Employé(e) en charcuterie (H/F)

Nous recrutons pour un poste dynamique et varié en charcuterie à STE CATHERINE. Rejoignez notre équipe et mettez vos compétences au service de notre clientèle.

Missions principales :

Vous serez chargé(e) de la réception, du contrôle et du stockage des produits de charcuterie et traiteur. Vous assurerez la mise en place et l'attractivité du rayon, en tranchant, pesant et préparant des produits comme les jambons et terrines. Vous réaliserez des préparations simples et accueillerez la clientèle avec professionnalisme. La qualité des produits et le respect des règles d'hygiène sont au cœur de nos préoccupations.

Missions complémentaires :

Vous gérerez les stocks, participerez aux commandes et veillerez à la rotation des produits pour limiter les pertes. Vous contribuerez aux opérations commerciales et, selon l'organisation, à l'encaissement des clients.

Objectifs du poste :

Nous visons à assurer un service client de qualité et à fidéliser notre clientèle. Maintenir un rayon attractif et bien approvisionné est essentiel pour le développement des ventes.

Cette opportunité est proposée par notre agence de recrutement spécialisée, dédiée à vous accompagner dans votre carrière.

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f). Le profil idéal doit posséder des compétences et un savoir-faire spécifiques dans le domaine de la charcuterie. Une attention particulière est portée à la qualité des produits et à la satisfaction des clients.

Le candidat doit avoir un niveau d'étude équivalent à BEP/CAP ou équivalent. Cette qualification est essentielle pour garantir une maîtrise adéquate des techniques de découpe, de préparation et de transformation des produits de charcuterie.

Nous valorisons une expérience confirmée dans le secteur, ainsi qu'une capacité à travailler en équipe tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Un sens aigu du détail et de la créativité est également requis pour exceller dans ce rôle.