


Charcutier (H/F)

62750 LOOS EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 04/05/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est spécialisée dans la charcuterie en grande distribution, assurant la qualité et la mise en valeur de ses produits tout en respectant des normes strictes d'hygiène, au sein d'une structure comptant entre 10 et 249 employés.

Le poste

En tant que charcutier en grande distribution, vous êtes garant de la qualité, de la préparation et de la mise en valeur des produits de charcuterie au sein du rayon traditionnel ou libre-service.

À ce titre, vous aurez pour missions de :

Préparer et transformer les produits : découpe, tranchage, désossage, préparation de spécialités charcutières dans le respect des recettes et des normes d'hygiène.

Assurer la mise en rayon : présentation attractive des produits, réassort régulier et mise en avant des promotions.

Conseiller et servir la clientèle : accueil, information sur les produits, suggestions et fidélisation des clients.

Garantir la qualité et la sécurité alimentaire : respect strict des règles d'hygiène (HACCP), contrôle des dates de péremption et traçabilité des produits.

Gérer les stocks et les commandes : suivi des niveaux de stock, réception des marchandises et participation aux inventaires.

Entretenir le poste de travail : nettoyage et désinfection du matériel, des surfaces et de l'espace de vente.

Objectifs :

Offrir un service de qualité, valoriser les produits et contribuer à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec une expérience significative dans le domaine.

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP. Une expérience professionnelle de 2 ans est requise pour ce poste.

Les compétences essentielles incluent la maîtrise des techniques de charcuterie, une attention particulière à la qualité des produits, et la capacité à travailler efficacement en équipe.