

Charcutier (H/F)

59780 BAISIEUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence ACTUAL EXPERTS LILLE GD est un acteur majeur de la grande distribution, spécialisée dans les supermarchés, et bénéficie de l'expertise d'un réseau comptant 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Charcutier (H/F) pour rejoindre notre équipe dynamique à Baisieux (59780). Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence reconnue pour son expertise dans le secteur de la grande distribution.

En tant que charcutier, vos missions incluent :

- Mise en place des produits dans le stand
- Découpe de produits charcutiers
- Aide à la mise en rayon et sur le rayon fromage stand
- Service et conseil client
- Entretien de l'espace de vente et du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Ce poste est un contrat en Interim. Le contrat débute fin avril

Rejoignez-nous pour vivre une expérience enrichissante et développer vos compétences au sein d'une équipe passionnée !

Travailler avec Actual offre les avantages suivants :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques de charcuterie : Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des méthodes et pratiques de charcuterie, y compris la préparation et la conservation des viandes.

Compétences en hygiène et sécurité alimentaire : Il est essentiel de respecter les normes d'hygiène et de sécurité pour garantir la qualité des produits.

Capacité à travailler en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe pour assurer une production fluide et de haute qualité.

Créativité culinaire : La capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes sera considérée comme un atout majeur.

Expérience professionnelle : Une expérience antérieure dans un rôle similaire est fortement souhaitée pour garantir une adaptation rapide au poste.

Nous cherchons une personne dynamique, passionnée par son métier, et prête à s'engager pour offrir des produits de qualité exceptionnelle.