

## Charcutier(e) / fromager(e) (H/F)


69800 ST PRIEST [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 jours

### L'entreprise

L'agence d'intérim **Actual Experts Grande Distribution** propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution, offrant des opportunités de travail variées et adaptées aux besoins des entreprises et des candidats.

Notre client, une entreprise renommée du secteur de la **grande distribution en France**, est à la recherche de talents motivés.

**Vous souhaitez participer à une expérience professionnelle enrichissante ? Cette annonce est faite pour vous !**

**Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !**

### Le poste

**Actual Experts Grande Distribution** recrute **un(e) Charcutier(e) / Fromager(e) (h/f)** sur le secteur de **Lyon**. Le contrat est proposé sur une base de **35 heures** pouvant être reconductible en fonction des besoins de notre client. Votre rémunération varie entre **12.02 et 13.30€ de l'heure**. **Avantages** : 10% d'indemnités de fin de mission + 10% d'indemnités de congés payés. Acompte à la semaine sur demande. Autres aides et services : Mutuelle - Logement - Garde d'enfants .Rejoignez Actual et bénéficiez d'un taux d'intérêt de 12% par an avec notre Livret Actual. **N'hésitez plus et rejoignez notre équipe dynamique chez Actual ! Postulez dès maintenant en envoyant votre candidature !**

### Le profil recherché

**Profil recherché :** Nous cherchons **un(e) Charcutier / Fromager (h/f)** avec les compétences suivantes :

- Accueillir et prendre la commande des clients,
- Réaliser la mise en rayon,
- Assurer la vente de charcuterie et/ou fromage
- Expérience dans la gestion des commandes clients et du stock
- Réceptionner des produits,
- Capacité à travailler efficacement en équipe
- Connaissance de la trancheuse.
- Entretien et nettoyer votre poste de travail et l'espace de vente,
- Contrôler l'état de conservation des produits.

Pour cela, vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce. **Niveau de maîtrise requis.** Les candidats doivent avoir **une expérience confirmée dans le secteur de la restauration, de préférence en tant que traiteur.** Une formation en cuisine ou en restauration est un atout.