

Charcutier traiteur recherché (F/H)

13008 MARSEILLE 08 [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence Actual Marseille collabore avec une entreprise spécialisée dans la charcuterie, située à Marseille, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Charcutier Traiteur (H/F)

Rejoignez notre atelier de charcuteries et de plats cuisinés situé à Marseille, où nous mettons en avant des spécialités locales et traditionnelles. Dans le cadre de notre développement, nous recherchons un charcutier-traiteur dynamique et passionné.

Sous la responsabilité du Responsable de Production, vos missions consisteront à :

- Fabriquer des produits de charcuterie en respectant notre savoir-faire unique.
- Cuisiner des plats cuisinés tout en suivant fidèlement les recettes.
- Réceptionner et contrôler les matières premières avec soin.
- Veiller au respect des règles sanitaires, d'hygiène et de sécurité, tout en maintenant votre poste et les équipements impeccables.

Profil recherché :

- Vous justifiez d'au moins deux ans d'expérience en charcuterie.
- Vous êtes dynamique, polyvalent, sérieux et appréciez le travail en équipe.
- Vous êtes force de proposition et prêt à contribuer à notre succès.

Le poste est basé à Marseille, avec des horaires de travail tôt le matin et un week-end de repos. La rémunération sera déterminée en fonction de votre profil. Ce poste est en CDI à temps plein.

Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre notre équipe passionnée et d'évoluer dans un environnement stimulant et convivial.

Agence responsable de la publication de l'offre : [Nom de l'agence]

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier traiteur (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences essentielles et un niveau de maîtrise requis.

Compétences requises :

Le candidat doit avoir une excellente maîtrise des techniques de charcuterie, y compris le travail de la viande, la préparation de terrines et pâtés, ainsi que la création de produits de charcuterie fine.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir la qualité et la sécurité des produits.

Le candidat idéal doit démontrer une capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes pour répondre aux attentes des clients et se démarquer sur le marché.

Une expérience en gestion des stocks et en service client est également requise pour assurer un fonctionnement efficace de l'activité.

Enfin, une passion pour le métier et un esprit d'équipe sont des qualités essentielles pour réussir dans ce rôle.