



# Charcutier (H/F)

78390 Bois D Arcy [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 18/05/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

## L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

## Le poste

ACTUAL EXPERTS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD et Intérim. Pour répondre à la demande spécifique de certaines périodes, notre agence ACTUAL EXPERTS GD PARIS recherche un Charcutier (H/F) pour l'un de ses clients situé dans le 78.

Vos missions :

Commercialisation des produits : Mettre en valeur et vendre une large gamme de charcuteries et de viandes rôties de qualité.

Conseils personnalisés aux clients : Conseiller les clients sur le choix des produits en fonction de leurs besoins et préférences (types de viandes, cuissons, accompagnements..).

Préparation et découpe : Préparer, découper et conditionner les produits de charcuterie et de viandes rôties selon les demandes des clients.

Mise en valeur des produits : Organiser et embellir la vitrine réfrigérée, ainsi que l'espace de présentation des viandes rôties pour attirer l'attention des clients.

Application des normes d'hygiène et de sécurité : Respecter les normes strictes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité pour garantir la qualité et la sécurité des produits.

Entretien de l'espace de travail : Veiller à la propreté du matériel, des meubles et de l'ensemble du poste de travail.

## Le profil recherché

Passionné par les produits de charcuterie et fromage : Vous êtes un amateur de ces produits et aimez les mettre en valeur. Compétences techniques en découpe et préparation : Vous maîtrisez la découpe, la préparation et le conditionnement des produits. Sens du service client : Vous avez un excellent relationnel et êtes capable de prodiguer des conseils avisés aux clients. Dynamique et rigoureux : Vous êtes organisé, rigoureux et capable de travailler pendant les périodes de forte affluence. Respect des normes sanitaires : Vous avez une bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Expérience en vente de produits frais : Vous justifiez d'une première expérience réussie dans la vente de produits alimentaires.