


## Charcutier (H/F)

62640 MONTIGNY EN GOHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 25/05/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise spécialisée dans la distribution de charcuterie en supermarché, garantissant la qualité et la fraîcheur des produits, tout en offrant un service client exceptionnel.

### Le poste

Nous recherchons un Charcutier (h/f) passionné pour rejoindre l'équipe de notre client. Ce poste en grande distribution est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent valoriser leur expertise en charcuterie.

En tant que Charcutier, vous serez responsable de la réception et du contrôle des produits de charcuterie tout en respectant les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vos missions incluront la préparation, le tranchage, le conditionnement et la mise en rayon des produits. Vous assurerez une présentation attrayante et veillerez à l'approvisionnement régulier du rayon.

Avec un sens aigu du service client, vous conseillerez et servirez nos clients avec soin et professionnalisme. Vous garantirez la qualité, la fraîcheur et la traçabilité des produits proposés à la vente. Vous serez également impliqué dans l'étiquetage, la pesée et l'emballage des produits, tout en respectant les procédures HACCP et les consignes de nettoyage.

Votre rôle inclura également la gestion des stocks, les commandes et les inventaires, tout en veillant à limiter les pertes et à assurer une bonne rotation des produits. Vous participerez aux opérations commerciales et à l'animation du rayon.

Nous recherchons une personne ayant une bonne connaissance des produits de charcuterie et traiteur, avec un sens du service client et une aisance relationnelle. Vous devez maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et faire preuve d'organisation, de rigueur et de dynamisme. La capacité à travailler en équipe et en environnement réfrigéré est essentielle.

Un CAP Charcutier-traiteur ou une expérience équivalente est souhaité, et une première expérience en charcuterie, traiteur ou grande distribution sera appréciée.

### Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat ayant des compétences solides en préparation et transformation des produits de charcuterie. Le candidat idéal doit maîtriser les techniques de découpe, de salaison, et de cuisson. Une attention particulière à la qualité et à la présentation des produits est essentielle.

Le niveau d'étude requis pour ce poste est un BEP/CAP. Ce niveau de qualification garantit que le candidat possède les connaissances fondamentales nécessaires pour exceller dans ce métier.

Il est souhaitable que le candidat ait une expérience préalable dans la charcuterie, avec une capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.