

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, un acteur majeur de la grande distribution, collabore avec l'agence Actual Experts Lille GD située à Rue des Arts, Lille, pour optimiser ses opérations à travers un vaste réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste : Charcutier (H/F)

Lieu : BAISIEUX 59780 FR

Type de contrat : Mission en intérim

Date de début : Début Juin

Nous recherchons un Charcutier passionné pour rejoindre notre équipe dynamique chez ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION. Vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et de contribuer à la satisfaction de notre clientèle.

Vos missions :

- Réceptionner la marchandise
- Mise en place du stand et garantir la fraîcheur des produits tout au long de la journée
- Découpe de produits charcutiers
- Aide à la mise en rayon
- Conseil et service client
- Entretien du matériel, de l'espace de vente et de l'espace de travail
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante dans le domaine de la grande distribution !y

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) qui possède des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Le candidat doit avoir une expertise en préparation et découpe de viandes, avec un niveau de maîtrise de haut niveau. Une expérience en fabrication de charcuteries artisanales est également essentielle, nécessitant un excellent sens du détail et une précision dans le travail.

La capacité à maintenir des normes d'hygiène strictes est primordiale, et le candidat doit démontrer une connaissance approfondie des règles de sécurité alimentaire. Une compétence en gestion des stocks est souhaitée, avec un niveau de maîtrise de base.

Enfin, le candidat doit faire preuve de créativité et être capable de proposer de nouvelles recettes et produits pour enrichir notre gamme.