

Charcutier (H/F)

59000 LILLE [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'agence Actual Experts Lille GD collabore avec une entreprise qui gère la plus vaste grande surface de Lille, et qui fait partie des principales activités de la grande distribution en France.

Le poste

Rejoignez-nous en tant que Charcutier (H/F) à Lille !

ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION LILLE est à la recherche d'un Charcutier(H/F) pour son client. Ce poste vous offre l'opportunité de mettre en avant votre expertise dans un environnement dynamique et stimulant.

Vos missions :

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

Contrat : Mission en intérim

Date de début : courant Juin

Si vous êtes passionné par le métier de charcutier et souhaitez travailler dans la grande distribution, ce poste est fait pour vous !

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). Le profil doit posséder une vaste gamme de compétences spécifiques à ce métier.

Le candidat doit avoir une maîtrise approfondie des techniques de préparation et transformation des viandes. Une connaissance en sélection des matières premières est essentielle pour garantir la qualité des produits.

La capacité à créer et innover dans la conception de recettes charcutières est fortement souhaitée. Une attention particulière est requise pour le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

L'expérience dans le travail en équipe et la gestion des relations clients sont des atouts majeurs pour ce poste. Enfin, un sens aigu de la précision et du détail est indispensable pour exceller dans ce rôle.