

Charcutier / traiteur (H/F)

33350 CASTILLON LA BATAILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence d'emploi Actual à Castillon la Bataille, c'est Alexandra, Nathalie et Sylvia qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler via notre site en ligne ou à venir directement à l'agence pour un entretien. Innovation, excellence, humanisme, sont autant de valeurs que nous souhaitons partager avec vous ! Vous pouvez aussi nous retrouver sur Facebook : Actual Castillon la Bataille. En devenant Salarié/e intérimaire Actual, vous bénéficiez des avantages du compte épargne temps dont la rémunération est de 12% annuelle . Possibilité d'intégration rapide, de formation et d'évolution. Vous bénéficierez également d'aides et de services dédiés (mutuelle, garde d'enfant, logement, déplacement).

Le poste

Actual, recherche pour un de ses clients, qui propose une large gamme de produits espagnols, un Charcutier Traiteur (h/f) pour un poste à CASTILLON LA BATAILLE .

Ce poste vous permettra d'exercer vos compétences dans la découpe et vente en charcuterie. Votre responsabilité sera de fournir un service client de qualité tout en assurant la satisfaction des clients.

Vous serez amené à réaliser les missions suivantes :

Découpe de charcuteries selon la tradition espagnole avec une attention particulière à la présentation et à la qualité

Mise en avant de produits sélectionnés avec élaboration de plateaux raffinés

Vente de produits d'épicerie

Horaires variables

Rémunération : selon profil

Le profil recherché

Vous aurez l'occasion de travailler dans un environnement dynamique et stimulant, où votre expertise sera hautement valorisée. Vous offrez au client un service exceptionnel tout en mettant en avant votre créativité et votre passion pour la gastronomie.

Vous maîtrisez les techniques de découpe de porc et l'art de la charcuterie fine.

Vous êtes passionné(e) par les saveurs et traditions culinaires espagnoles
Vous avez le sens aigu de la présentation et êtes à l'aise avec les créations sur mesure
Vous êtes rigoureux, organisés et soucieux(se) de maintenir des standards de qualités élevés
Vous connaissez les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.
Vous vous reconnaissez dans ce profil, n'hésitez plus Postulez !