

Charcutier traiteur (H/F)

56350 ALLAIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



08/06/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

LL'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un charcutier traiteur H/F pour rejoindre l'équipe de notre client sur le secteur de Redon.

Les tâches:

- Découper de la viande
- Cuisiner des produits traiteurs: paella, supremes de volailles, hachi parmentier, etc...
- Réceptionner et stocker des produits
- Préparer les commandes
- Entretenir et nettoyer les espaces de travail dans le respect des règles d'hygiène

Les hroaires: horaires flexibles. 39h par semaine.

Avantages;

2000€ net min + une prime de fin d'année

-20% sur les achats du magasin

Le profil recherché

Le candidat recherché pour le poste de Charcutier (h/f) doit posséder une gamme de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle.

Tout d'abord, une maîtrise approfondie des techniques de découpe est essentielle. Le candidat doit être capable de réaliser des découpes précises et efficaces.

En outre, une connaissance solide des procédures de salaison et de fumage est requise pour garantir la production de charcuteries de haute qualité.

Le candidat doit également démontrer une capacité à gérer les stocks et à veiller à ce que les produits respectent les normes de fraîcheur et de qualité.

Une attention particulière est portée sur la capacité à travailler en équipe, tout en maintenant une excellente communication avec les collègues et les clients.

Enfin, une expérience préalable dans un environnement de charcuterie est souhaitée pour assurer une adaptation rapide aux exigences du poste.