

## Charcutier (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 22/06/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

 € 12.31 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD recrute pour un client, une enseigne renommée de la grande distribution, reconnue pour la qualité de son rayon traditionnel et son offre traiteur.

### Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Charcutier-Traiteur (H/F) !

Nous recrutons activement pour une mission d'intérim au sein d'une enseigne de grande distribution renommée pour la qualité de son rayon traditionnel et son offre traiteur. Cette opportunité est idéale pour mettre à profit vos compétences techniques et enrichir votre expérience professionnelle.

Vos responsabilités :

Intégré(e) à une équipe motivée, vous serez en charge de la préparation et de la fabrication de produits de charcuterie tels que saucisserie, terrines, et rillettes. Vous élaborerez également des plats traiteur, en respectant rigoureusement les fiches techniques du magasin.

Polyvalent(e) et réactif(ve), vous contribuerez à la mise en valeur du rayon. Vous assurerez l'approvisionnement régulier de la vitrine et du libre-service, tout en veillant à la rotation des produits et à l'étiquetage. Votre sens du service fera la différence auprès des clients, que vous accueillerez et conseillerez avec précision.

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) professionnel(le) diplômé(e) (CAP/BEP Charcutier ou Traiteur) avec une expérience préalable en grande distribution ou en charcuterie artisanale. Votre capacité d'adaptation, votre rigueur technique et votre dynamisme sont vos meilleurs atouts.

Ce que nous offrons :

En choisissant l'intérim, vous bénéficiez d'une rémunération attractive de 12,31 € par heure, avec des avantages légaux tels que les 10% d'Indemnités de Fin de Mission et les 10% d'Indemnités de Congés Payés. Profitez également des avantages de notre agence : compte épargne temps, mutuelle, et accompagnement quotidien.

Prêt(e) à relever ce défi ?

Démarrez rapidement et envoyez-nous votre CV dès maintenant. Nous sommes impatients de vous accueillir dans notre équipe !

### **Le profil recherché**

Le profil recherché pour le poste de Charcutier (h/f) doit démontrer des compétences solides dans le domaine de la charcuterie. Le candidat idéal possédera une expérience significative et une maîtrise des techniques artisanales.

Niveau d'études requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 2 ans d'expérience dans le secteur de la charcuterie.

Un candidat avec un fort engagement pour la qualité et une attention aux détails est privilégié. La capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes de sécurité alimentaire est essentielle.