

## Charcutier (H/F)

97224 DUCOS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

### L'entreprise

L'agence Actual Martinique Commerce GD collabore avec une entreprise renommée dans la grande distribution, spécialisée dans les hypermarchés, comptant entre 10 et 249 employés.

### Le poste

#### **Contrat : Mission d'intérim débouchant sur un CDD**

Engagement : 6 mois minimum

#### **Profil : Débutants et profils en reconversion acceptés**

Vous recherchez un projet professionnel stable pour les prochains mois et souhaitez acquérir de nouvelles compétences ? Notre agence d'intérim s'associe à une enseigne majeure de la grande distribution pour vous proposer un parcours d'intégration complet et sécurisé.

#### **Un parcours d'intégration en 3 étapes**

Pour vous accompagner au mieux dans votre prise de poste, nous avons mis en place une intégration progressive :

- **L'Immersion (PMSMP)** : Une courte période d'observation en magasin pour découvrir le quotidien de l'équipe et confirmer votre intérêt pour le métier.
- **Le contrat** : Un contrat d'intérim durant lequel vous apprenez les techniques de vente, de découpe et les normes d'hygiène, tout en étant rémunéré(e).

**À noter** : Ce parcours représente un investissement de formation pour l'entreprise et l'agence. C'est pourquoi nous recherchons des personnes motivées et impérativement disponibles pour s'engager sur une durée minimale de 6 mois.

#### **Vos missions au quotidien**

Sous la responsabilité du Chef de Rayon, vous participez activement à la vie du stand traditionnel :

- **Relation client** : Accueillir les clients, les conseiller sur le choix des produits (provenances, affinages) et assurer le service à la coupe.
- **Mise en valeur du rayon** : Approvisionner le stand, soigner la présentation des vitrines ("facing") et veiller à la clarté de l'affichage des prix.
- **Technicité** : Maîtriser l'utilisation des outils de découpe professionnels (couteaux, trancheuse) dans le respect des règles de sécurité.
- **Hygiène** : Appliquer rigoureusement les normes sanitaires (HACCP), assurer la traçabilité des produits et maintenir le plan de travail propre.

## **Le profil recherché**

### ***Le diplôme ou l'expérience sont un plus, mais votre motivation est la clé !***

Un diplôme de niveau CAP/BEP (Cuisine, Boucherie, Charcuterie, Boulangerie) ou une première expérience est apprécié, mais les profils débutants motivés par l'apprentissage sont les bienvenus.

- Vous avez un goût prononcé pour l'art culinaire et la gastronomie.
- Vous êtes une personne minutieuse, précise et attentive aux détails.
- Vous êtes prêt(e) à vous engager sur un projet de 6 mois minimum et à vous adapter aux horaires de la grande distribution (travail possible le samedi).