


Charcutier (H/F)

59253 LA GORGUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 16/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise passionnée par le métier de bouche, intégrée dans la grande distribution, qui se distingue par son engagement envers la qualité et le service client.

Le poste

Charcutier H/F Grande Distribution

À propos du poste Vous aimez le contact client et le travail bien fait ? Nous recherchons activement un(e) Charcutier(e) traditionnel(le) et libre-service pour renforcer l'équipe de notre magasin partenaire.

Sous la responsabilité du Chef de rayon, vous serez le garant de l'attractivité du stand charcuterie/traiteur et de la satisfaction de la clientèle.

Vos missions principales Accueil et conseil : Accueillir les clients, les conseiller sur les produits et les servir avec le sourire.

Préparation et découpe : Utiliser la trancheuse pour le jambon, les rôtis, etc., et préparer les salades ou plats traiteurs simples.

Mise en valeur du rayon : Approvisionner le stand traditionnel et le rayon libre-service (facing, étiquetage, rotation des dates de péremption).

Hygiène et sécurité : Respecter scrupuleusement les normes HACCP (nettoyage du plan de travail, des outils et traçabilité des produits).

Le profil recherché Formation : CAP/BEP Charcutier, Boucher, Traiteur ou une expérience significative sur un poste similaire en grande distribution ou commerce de détail.

Savoir-être : Vous êtes dynamique, rigoureux(se) sur l'hygiène, et vous possédez un excellent sens du service client.

Technique : La maîtrise de la trancheuse et des règles d'hygiène alimentaire est indispensable.

Le profil recherché

Pour le poste de CHARCUTIER (h/f), nous recherchons un candidat ayant un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP.

Le candidat idéal possède une expérience professionnelle de 1 an dans le domaine. Une expertise approfondie en techniques de découpe et en préparation de charcuterie est essentielle. Le candidat doit démontrer une capacité à travailler en équipe et à respecter les normes de qualité et d'hygiène.