

Vendeur charcuterie traiteur (H/F)

29150 CHATEAULIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



20/07/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la location de terrains et d'autres biens immobiliers, s'appuie sur l'expertise de notre réseau composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, forts de 3550 collaborateurs, pour accompagner son développement.

Le poste

Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique au sein d'un magasin de renom à Châteaulin ? Notre agence Actual recherche un **Vendeur Charcuterie Traiteur** (h/f) motivé pour rejoindre une enseigne bienveillante qui valorise le savoir-être.

Vos missions principales :

En tant qu'ambassadeur de votre rayon, vous aurez pour rôle d'accueillir et de conseiller la clientèle avec sourire. Vous assurerez la mise en valeur, la préparation, la découpe et l'emballage des produits de charcuterie et traiteur. Votre rigueur sera essentielle pour réapprovisionner le rayon, contrôler la fraîcheur des produits et garantir le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil que nous recherchons :

Vous avez le sens du service et appréciez le contact client. Dynamique et souriant(e), vous aimez travailler en équipe. Bonne nouvelle : une première expérience en vente est un plus, mais les débutants motivés sont les bienvenus. Vous bénéficierez d'une formation complète en interne dès votre arrivée.

Vos compétences :

Vous faites preuve d'une grande rigueur dans l'application des règles d'hygiène. Votre sens du commerce, votre organisation et votre autonomie seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cet environnement stimulant.

Pourquoi nous rejoindre ?

En rejoignant cette équipe conviviale, vous profiterez d'un package attractif : un salaire à négocier selon votre profil, 15 mois de salaire, la carte E.Leclerc, 5 % de remise sur vos achats en magasin ainsi qu'une prime de présence. Un accompagnement personnalisé est prévu pour vous permettre une prise de poste sereine.

Le contrat débutera à partir du 20 juillet 2026. N'attendez plus pour valoriser votre motivation et construire votre avenir professionnel avec nous !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Traiteur (h/f) au sein de notre équipe, nous recherchons une personne passionnée par la gastronomie et dotée d'un grand sens du service client.

Le candidat idéal justifie d'une expérience confirmée en cuisine ou en prestation traiteur, lui permettant d'assurer une qualité de service constante lors d'événements variés.

La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la satisfaction et la santé de nos convives.

Nous attendons une personne autonome, organisée et capable de travailler en équipe dans un environnement dynamique. Une formation de niveau CAP ou BEP Cuisine est fortement appréciée pour ce poste.

Votre capacité à faire preuve de créativité dans la présentation des plats et votre aisance relationnelle seront des atouts déterminants pour accompagner nos clients dans la réussite de leurs réceptions.