

Vendeur en charcuterie (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Actual Experts est votre partenaire de confiance, spécialisé dans l'accompagnement des talents vers les opportunités qui valorisent leur expertise au sein d'un réseau national d'agences dédiées.

Notre client, une enseigne reconnue de la grande distribution, s'appuie sur notre expertise pour recruter un professionnel passionné par le métier de la boucherie et de la charcuterie afin de renforcer son équipe dynamique.

Le poste

L'agence Actual Expert Grande Distribution recrute pour l'un de ses clients un Vendeur en Charcuterie (H/F) passionné, basé à Montigny-en-Gohelle (62640).

Vous rejoignez une équipe dynamique pour un contrat d'une durée d'un mois débutant le 4 août 2026. Sur un rythme de 35 heures par semaine en horaires 2x8 (matin ou après-midi), vos missions seront les suivantes :

Vos missions principales :

Vous assurerez l'installation et la présentation soignée du stand traditionnel charcuterie. Vous jouerez un rôle clé auprès de notre clientèle en apportant vos conseils, en facilitant la vente et en proposant des ventes additionnelles. Vous prendrez également en charge la pesée et l'emballage des produits avec rigueur, tout en veillant au nettoyage quotidien de votre espace de travail pour garantir une hygiène irréprochable.

Si vous êtes une personne dynamique, souriante et dotée d'un excellent sens du service client, ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

En tant que Charcutier (h/f), vous êtes un véritable artisan passionné par les produits de qualité. Votre profil allie une maîtrise des techniques de découpe et de préparation à un sens aigu du service client.

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative en charcuterie ou traiteur, lui permettant d'être autonome rapidement. Une formation de type CAP Charcutier-Traiteur est fortement appréciée pour garantir la maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre rigueur, votre créativité dans la présentation des produits et votre capacité à travailler dans le respect des recettes traditionnelles seront des atouts déterminants pour accompagner le développement de nos rayons.

Doté d'un excellent relationnel, vous savez conseiller avec bienveillance nos clients et contribuer activement à la réussite de notre équipe.