

Charcutier (H/F)

62680 MERICOURT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 24/08/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Mois

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence du réseau Actual, acteur majeur du marché de l'emploi en France, spécialisée dans l'accompagnement des entreprises et des candidats pour des missions d'intérim, de CDD et de CDI.

Notre client, un supermarché dynamique implanté au cœur de son bassin de vie, recherche un professionnel passionné pour renforcer son équipe au sein de son stand charcuterie et offrir un service de qualité à sa clientèle.

Le poste

Actual recrute un Charcutier (h/f) dynamique pour une mission d'intérim de 3 semaines à Méricourt.

Vous rejoindrez une équipe au sein d'un magasin de grande distribution et serez l'interlocuteur privilégié de la clientèle sur le stand charcuterie.

Vos missions au quotidien :

Vous assurerez la préparation, le découpage et le tranchage des produits de charcuterie avec soin. Vous aurez à cœur d'accueillir et conseiller les clients tout en veillant à la mise en place, au réassort et à l'attractivité de votre stand. Le respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que le contrôle rigoureux des dates de péremption, seront au centre de vos préoccupations.

Le profil recherché :

Nous recherchons une personne sérieuse, organisée et dotée d'un excellent sens du relationnel. Une expérience préalable en charcuterie, traiteur, boucherie ou grande distribution constitue un atout majeur pour réussir à ce poste.

Pourquoi nous rejoindre ?

En intégrant Actual, vous bénéficiez d'une mission polyvalente, stimulante et axée sur le contact humain. Si vous êtes passionné par les métiers de bouche et le service client, n'hésitez plus, ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par les métiers de bouche. Le candidat idéal justifie d'une solide expérience professionnelle de 2 ans, lui permettant d'être immédiatement opérationnel et autonome dans la gestion des préparations.

Une formation de BEP/CAP ou équivalent est requise pour maîtriser les techniques de découpe, de transformation et de conservation des produits. Votre rigueur, votre sens du service client ainsi que votre respect strict des normes d'hygiène et de sécurité seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits et la satisfaction de notre clientèle.