

Charcutier (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 24/08/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence spécialisée dans le recrutement pour le secteur de la grande distribution, dédiée à accompagner les candidats vers des opportunités professionnelles valorisantes au sein d'un réseau national de proximité.

Notre client, un supermarché dynamique, recherche un(e) professionnel(le) passionné(e) par les métiers de bouche pour rejoindre son équipe et garantir une expérience client de haute qualité au sein de son rayon charcuterie.

Le poste

Vous êtes passionné par les métiers de bouche et le sens du service client ? Rejoignez une équipe dynamique en tant que Charcutier (h/f) au sein d'un magasin de grande distribution à MONTIGNY EN GOHELLE.

Votre quotidien sera rythmé par des missions variées : accueillir et conseiller la clientèle, assurer la découpe et le tranchage des produits avec précision, préparer et garnir le stand, effectuer le réassort, tout en garantissant un contrôle rigoureux de la fraîcheur et du respect des règles d'hygiène.

Le profil idéal : vous faites preuve de motivation et d'organisation. Une expérience préalable en charcuterie, boucherie, traiteur ou grande distribution est fortement appréciée. La maîtrise des techniques de découpe constituera un véritable atout pour réussir à ce poste.

Prêt à relever le défi ? N'attendez plus pour envoyer votre candidature et rejoindre nos équipes !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Charcutier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par les métiers de bouche, justifiant d'une solide expérience professionnelle comprise entre 2ans.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent et maîtrise parfaitement les techniques de préparation, de découpe et de transformation des produits de charcuterie.

Nous attendons une grande rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'un excellent sens du service client pour conseiller notre clientèle avec enthousiasme et professionnalisme.