

Charcutier (H/F)

59450 SIN LE NOBLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 4 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 secteur de la grande distribution, dédiée à accompagner les candidats vers des opportunités professionnelles valorisantes au sein d'un réseau national d'agences d'emploi.

Notre client est un acteur majeur du secteur des supermarchés, reconnu pour son dynamisme et son exigence en matière de qualité et de fraîcheur des produits proposés à sa clientèle.

Le poste

Rejoignez les équipes d'un acteur majeur de la grande distribution à Sin le Noble (59450) en tant que Charcutier (h/f) !

Vos missions principales :

En tant que véritable expert du rayon charcuterie, vous aurez pour rôle de réceptionner, contrôler et préparer les produits. Vous assurerez la découpe, le conditionnement, la mise en valeur en vitrine ainsi que le réassort régulier. Votre sens du service vous permettra d'accueillir et de conseiller les clients avec professionnalisme. Vous serez également garant(e) de la pesée, de l'étiquetage, du respect rigoureux des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de la propreté de votre espace de travail.

Votre profil :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Charcutier-Traiteur ou justifiez d'une expérience significative à un poste similaire, idéalement en grande distribution. Vous maîtrisez les techniques de préparation et de découpe. Dynamique, rigoureux(se) et organisé(e), vous appréciez le travail en équipe et le contact avec la clientèle.

Conditions de la mission :

Vous souhaitez mettre votre expertise au service d'une enseigne reconnue ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Charcutier (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par les métiers de bouche, doté d'une solide expérience confirmée de 2 ans dans le secteur.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, attestant d'une maîtrise technique des bases du métier.

Vous disposez d'un véritable savoir-faire dans la préparation, la transformation et la mise en valeur des produits charcutiers, tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre rigueur, votre sens du service client et votre capacité à travailler en équipe seront des atouts déterminants pour garantir la satisfaction de notre clientèle.