

Charcutier (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 3 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 et l'accompagnement de proximité, dédiée à connecter les talents avec les opportunités professionnelles du secteur de la grande distribution. Nous mettons notre expertise au service de votre réussite pour bâtir ensemble votre avenir professionnel.

Notre client, un acteur reconnu de la grande distribution, recherche un profil dynamique pour rejoindre son équipe en magasin et contribuer activement à la qualité de son rayon charcuterie.

Le poste

Rejoignez l'équipe d'une enseigne reconnue de la grande distribution à Angres en tant que Charcutier(e) !
Vos missions :

En tant qu'acteur clé du rayon charcuterie, vous aurez pour missions de mettre en place les produits, d'assurer le réassort, et de conseiller avec expertise les clients au stand traditionnel. Vous serez également en charge de la découpe et du conditionnement, tout en veillant scrupuleusement au respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire. La gestion des stocks et l'attractivité du rayon feront partie intégrante de votre quotidien.

Votre profil :

Dynamique et ponctuel(le), vous avez le sens du service client. Une première expérience en rayon traditionnel est un atout, mais les débutants motivés sont également les bienvenus. Vous appréciez le travail en équipe et souhaitez vous investir pleinement dans cette mission.

Pourquoi nous rejoindre ?

Prêt(e) à relever le défi ? Envoyez-nous votre CV dès aujourd'hui !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Charcutier (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par les métiers de bouche. Vous justifiez d'une solide expérience de 2ans dans le domaine, ce qui vous permet de maîtriser parfaitement les techniques de préparation, de découpe et de transformation des produits.

Le candidat idéal possède une formation de BEP/CAP ou équivalent et démontre un savoir-faire technique rigoureux. Vous êtes reconnu pour votre respect strict des normes d'hygiène, votre créativité dans l'élaboration de produits de qualité et votre sens aigu du service client pour conseiller avec expertise notre clientèle.