

Artisan fromager (F/H)

59320 ENGLOS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS LILLE GD, située rue des Arts à Lille, accompagne ses candidats et entreprises dans la réussite de leurs projets professionnels au sein d'un réseau national d'expertise.

Notre client est un acteur majeur de la grande distribution spécialisé dans le secteur des hypermarchés, qui s'appuie sur notre expertise pour recruter ses futurs collaborateurs.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un Artisan fromager (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Englos (59320).

Dans le cadre d'une mission d'une durée d'une semaine débutant courant septembre, vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine.

Vos missions principales seront :

Mise en place : Vous assurerez l'installation esthétique et attractive du stand fromage.

Découpe et Préparation : Vous réaliserez la découpe des produits dans le respect du savoir-faire artisanal.

Vente et Conseil : Véritable ambassadeur des produits, vous conseillerez et accompagnerez la clientèle dans ses choix.

Rayonnage et Entretien : Vous apporterez votre aide à la mise en rayon et veillerez scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité, tout en assurant l'entretien quotidien de votre espace de vente et du matériel.

Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre sens du service client et votre passion pour les produits de qualité ? Rejoignez-nous pour cette mission stimulante !

Travailler avec ACTUAL offre les avantages suivants :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Pour exceller en tant qu'Artisan fromager (h/f), vous disposez idéalement d'une formation spécialisée en métiers de bouche, complétée par une expérience significative dans la transformation du lait.

Vous maîtrisez parfaitement les techniques de fabrication fromagère, le contrôle des températures et les processus d'affinage, tout en faisant preuve d'une rigueur exemplaire concernant le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre sens du détail, votre patience et votre passion pour les produits du terroir sont des atouts essentiels pour garantir la qualité et l'authenticité de nos créations fromagères.

Nous recherchons un(e) professionnel(le) dynamique, capable d'allier savoir-faire traditionnel et respect des procédures de production modernes pour contribuer à la renommée de notre entreprise.