

Charcutier (H/F)

56270 Ploemeur [Accéder à l'annonce en ligne](#)



Dès que possible

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Vannes GD collabore avec une boucherie charcuterie artisanale de qualité reconnue

Le poste

Offre d'emploi : Charcutier (h/f)

Nous recherchons pour le compte de notre client un charcutier autonome pour rejoindre notre équipe dynamique à Ploemeur (56270). Vos principales responsabilités incluront la gestion complète de la charcuterie, du désossage à la mise en vente, ainsi que le montage du rayon.

Horaires : Travaillez les matins du mardi au samedi, vous permettant de profiter de vos après-midis.

Salaire : À négocier selon votre expérience et vos compétences.

Ce poste est un contrat à durée indéterminée, débutant le 1er juin 2026.

Emploi à temps plein

Profitez de cette opportunité pour développer votre carrière dans un environnement stimulant.

Rejoignez-nous

Le profil recherché

Pour le poste de Charcutier (h/f), nous recherchons un candidat avec une expertise solide et une passion pour la charcuterie artisanale. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences en découpe : Maîtrise avancée des techniques de découpe et de préparation des viandes.

Connaissance des produits : Compréhension approfondie des différents types de viandes et de leurs spécificités.

Hygiène et sécurité : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Créativité culinaire : Capacité à innover et à créer de nouvelles recettes de charcuterie.

Travail en équipe : Aptitude à collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe.

Nous recherchons un professionnel motivé, prêt à s'engager et à apporter son expertise