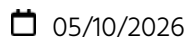


Charcutier (H/F)

76300 SOTTEVILLE LES ROUEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



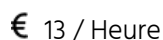
05/10/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / 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 entreprises dans leur croissance en dénichant les meilleurs profils opérationnels.

Notre client est un acteur majeur de la grande distribution spécialisé dans le domaine des supermarchés, qui s'engage au quotidien pour offrir à sa clientèle des produits frais et de qualité dans un environnement dynamique.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique en tant que Charcutier(e) / Vendeur(se) !

Dans le cadre du développement d'un acteur majeur de la grande distribution, nous recherchons un(e) collaborateur(trice) passionné(e) pour un poste en CDI

Vos missions au quotidien :

Votre rôle sera d'accueillir et de conseiller notre clientèle avec enthousiasme. Vous assurerez la découpe des produits dans le respect total des règles de sécurité, tout en veillant à la mise en valeur et au réassort du rayon charcuterie. Vous serez garant(e) de la fraîcheur des produits (DLC) et du respect strict des normes d'hygiène HACCP. Votre implication dans la gestion des stocks et la réception des marchandises contribuera à maintenir un espace de vente exemplaire.

Votre profil :

Vous disposez idéalement d'une première expérience en charcuterie, traiteur ou grande distribution. Nous valorisons avant tout votre sens du service, votre dynamisme et votre esprit d'équipe.

Votre rigueur et votre autonomie seront des atouts essentiels pour réussir à ce poste. Les débutants motivés sont également les bienvenus !

Les conditions :

Nous vous proposons un contrat en CDI à temps plein (35H/semaine) avec une rémunération attractive de 13 euros de l'heure, complétée par des primes et avantages selon les conditions de l'entreprise. Le travail s'effectue du lundi au samedi selon planning. Date de début souhaitée : 05 octobre 2026.

Envoyez-nous votre candidature dès maintenant pour saisir cette belle opportunité professionnelle !

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 professionnelle de 3 à 5 ans, vous permettant de maîtriser avec précision la transformation et la préparation des viandes.

Votre profil est idéal si vous possédez un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent), gage de votre savoir-faire technique et de votre rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous valorisons particulièrement les candidats dotés d'un excellent sens du relationnel, capables de conseiller notre clientèle avec enthousiasme tout en maintenant une grande exigence de qualité dans la présentation de nos produits.