

Charcutier (H/F)

44350 GUERANDE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre agence, Ergalis GD Vannes, située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, fait partie d'un réseau de 600 agences à travers la France. Nous sommes également fiers de nos 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement dédiés à fournir des solutions adaptées aux besoins de nos clients.

Avec une équipe de plus de 3550 collaborateurs passionnés et engagés, nous mettons tout en œuvre pour garantir des services personnalisés et efficaces. Notre expertise et notre engagement envers l'excellence nous permettent d'offrir des solutions innovantes en matière de recrutement, de formation et de gestion des ressources humaines.

Ergalis Grande Distribution recrute pour son client un(e) Charcutier(e) (h/f) sur le secteur de Guerande. Vous intégrez une enseigne de la Grande Distribution.

Le poste

Ergalis GD Vannes est à la recherche d'un Charcutier (h/f) pour un poste à GUERANDE 44350 FR.

Si vous êtes passionné par la charcuterie et que vous aimez le contact client, ce poste est fait pour vous ! Votre mission consistera à accueillir et prendre les commandes des clients, préparer des plats cuisinés, vendre de la charcuterie, utiliser un trancheur, réaliser la mise en rayon, entretenir et nettoyer votre poste de travail, réceptionner des produits et contrôler leur état de conservation.

Vous travaillerez du lundi au samedi avec un jour de repos en plus du dimanche. Ce contrat est d'une durée de 1 mois.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle
- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise
- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes...)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

Pour ce poste de Charcutier (h/f), le candidat idéal doit posséder une forte expertise dans la préparation des produits de charcuterie, avec une excellente connaissance des techniques de découpe et de transformation de la viande.

Une expérience significative dans le domaine est indispensable pour ce poste, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement sous pression tout en maintenant des normes élevées de qualité et d'hygiène.

La maîtrise des normes sanitaires et des règles de sécurité alimentaire est primordiale. Le candidat devra être capable de suivre les recettes et les instructions avec précision, tout en étant créatif dans l'élaboration de nouvelles saveurs et présentations pour les produits de charcuterie.

Une excellente organisation est nécessaire pour gérer les commandes clients, maintenir les stocks à jour et assurer une rotation appropriée des produits.

La capacité à travailler en équipe est essentielle, tout comme le sens du service client pour conseiller et fidéliser la clientèle. Une attitude proactive, un souci du détail et un esprit d'initiative sont également des qualités recherchées pour ce poste.

Enfin, la passion pour la gastronomie et les produits artisanaux est un atout majeur pour ce rôle, ainsi qu'une volonté constante d'apprendre et de se perfectionner dans le domaine de la charcuterie.