

## Charcutier offre d'emploi (H/F)


91150 ETAMPES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

### L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution en France.

Notre client, une entreprise renommée basée à Etampes, est à la recherche de talents pour renforcer son équipe dans divers domaines professionnels.

### Le poste

ERGALIS GD PARIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20.000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Nous recherchons un VENDEUR CHARCUTERIE-FROMAGE (H/F) pour l'un de nos clients basés à ETAMPES 91150 FR.

En tant que Charcutier (H/F), vos missions seront les suivantes :

- - Commercialiser les produits de charcuterie.
- - Conseiller la clientèle sur le choix des produits.
- - Préparer, découper et conditionner les produits.
- - Mettre en valeur les produits en vitrine réfrigérée ou en rayon.
- - Mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité propres au rayon charcuterie.
- - Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail.

Ce poste est un CDI Intérimaire d'une durée de 15 jours, avec une date de début prévue pour le 24 juin 2024.

Temps partiel : Non | Heures : 36 H/ Semaine

Ce poste offre une opportunité unique d'évoluer dans un environnement dynamique et passionnant. Rejoignez-nous dès maintenant pour mettre en avant vos compétences en charcuterie et fromage tout en offrant un service clientèle de qualité!

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un(e) Charcutier (h/f) ayant les compétences suivantes :

- **Expérience:** Minimum de 3 ans dans la charcuterie artisanale
- **Connaissances:** Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes
- **Savoir-faire:** Capacité à élaborer des recettes traditionnelles et innovantes
- **Rigueur:** Souci du détail et respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **Creativité:** Aptitude à proposer des produits attractifs et de qualité
- **Gestion du temps:** Capacité à travailler efficacement en respectant les délais
- **Esprit d'équipe:** Collaboratif et capable de travailler en équipe