

Charcutier (H/F)

56000 VANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recherchons un talentueux Charcutier ou une talentueuse Charcutière pour notre client, une enseigne renommée de la Grande Distribution à Vannes. Si vous aspirez à intégrer une équipe dynamique et passionnée, c'est l'opportunité parfaite pour vous!

Notre agence, Ergalis GD Vannes, est située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes. Nous faisons partie d'un réseau de 600 agences, ce qui nous permet d'avoir une présence nationale et de répondre aux besoins en recrutement dans divers secteurs d'activité.

Avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, nous sommes engagés à offrir des solutions complètes pour accompagner nos clients et candidats dans leur développement professionnel. Notre équipe dévouée de plus de 3550 collaborateurs met tout en œuvre pour garantir la satisfaction et le succès de chacun.

Nous croyons en la valeur des relations humaines et nous nous efforçons de créer un environnement inclusif où chacun peut s'épanouir. Rejoindre notre entreprise, c'est rejoindre une communauté dynamique où l'excellence, l'innovation et le partage sont au cœur de nos actions.

Le poste

Ergalis Grande Distribution recrute un(e) Charcutier(e) (h/f) à Vannes.

Votre mission principale :

- Accueillir et servir les clients avec professionnalisme
- Préparer des plats cuisinés et assurer la vente de charcuterie
- Utiliser un trancheur et effectuer la mise en rayon des produits
- Réceptionner les livraisons et contrôler la qualité des produits

Vos horaires de travail :

Vous travaillerez 36,45 heures par semaine du lundi au samedi, avec un jour de repos supplémentaire le dimanche. Vous travaillerez un dimanche sur trois.

Poste à pourvoir dès que possible en CDI.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Charcutier (h/f) :

Nous recherchons un Charcutier.e passionné.e par son métier, doté.e d'une expérience significative dans la grande distribution. Le candidat idéal devra maîtriser la découpe de charcuteries avec précision et savoir-faire.

Une excellente connaissance des différentes charcuteries et de leurs spécificités est indispensable. Le candidat devra être capable de réaliser des pâtés, terrines, saucissons et autres spécialités avec soin.

L'hygiène et la sécurité alimentaire sont primordiales dans ce métier. Le candidat devra respecter scrupuleusement les normes en vigueur pour garantir la qualité des produits réalisés.

La capacité à travailler en équipe est un atout important. Le candidat devra être rigoureux, organisé et polyvalent, afin de contribuer efficacement à l'activité du laboratoire de charcuterie.