

Charcutier (H/F)

50440 LA HAGUE [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

L'agence située à Cherbourg fait partie d'un vaste réseau comptant 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Charcutier talentueux en grande distribution à La Hague. Ce poste offre une opportunité enrichissante dans un environnement dynamique et convivial.

Horaires : du lundi au samedi de 6h00 à 13h00 ou de 14h00 à 19h30 avec une journée de repos fixe dans la semaine.

Travail les jours fériés.

Travail le dimanche pendant la période estivale de 8h00 à 12h30 (en roulement)

Le poste est à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine. Nous valorisons le travail en équipe et l'engagement envers la qualité.

Si vous êtes passionné par l'art de la charcuterie et souhaitez développer vos compétences dans un cadre stimulant, ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec les compétences et niveaux de compétence requis suivants :

Compétences techniques : Le candidat doit avoir une maîtrise approfondie des techniques de charcuterie, y compris la découpe et la préparation des viandes.

Connaissance des normes d'hygiène : Une compréhension et application rigoureuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Créativité culinaire : Capacité à créer des produits innovants tout en respectant les traditions de la charcuterie.

Gestion du temps : Compétence en gestion du temps pour assurer l'efficacité et le respect des délais de production.

Travail d'équipe : Esprit de collaboration et capacité à travailler efficacement en équipe pour atteindre les objectifs communs.

Le candidat idéal est passionné par son métier et démontre un engagement fort envers la qualité et la satisfaction du client.