

Charcutier traiteur (H/F)

29170 PLEUVEN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual représente une entreprise reconnue pour la qualité et la diversité de son offre active dans le secteur des hypermarchés et engagée dans l'économie locale.

Le poste

Nous recherchons un(e) Charcutier(e) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Pleuven (29170). Sous la responsabilité du Manager Traiteur, vous aurez l'opportunité de contribuer à la réalisation de plats du jour et de préparations culinaires telles que quiches, pizzas et salades, destinées à la vente en magasin et aux commandes clients.

Vos missions incluront également la préparation de buffets froids et chauds, tout en assurant un conditionnement et un étiquetage respectueux des normes en vigueur. Vous travaillerez dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, en suivant les règles HACCP.

Profil recherché : Vous avez une première expérience en tant que charcutier-traiteur, avec un esprit d'initiative et un sens aigu du commerce et de la relation client. Votre connaissance des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité des produits est votre atout majeur.

Type de contrat : à temps plein (35 heures/semaine)

Date de début : dès que possible

Ce poste est une belle opportunité pour développer vos compétences dans un environnement stimulant. Rejoignez-nous et participez à notre succès collectif!

Cette offre est publiée par notre agence de recrutement **ACTUAL Grande Distribution Brest** dédiée aux métiers de bouche.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Charcutier (h/f) avec un profil correspondant aux critères suivants :

Niveau d'études : Le candidat doit posséder un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience : Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise pour ce poste.

Le candidat idéal doit démontrer une solide compétence en préparation et transformation des produits de charcuterie. Une attention particulière aux détails et un engagement envers la qualité sont essentiels pour réussir dans ce rôle.