

Fiche de poste : Charcutier (H/F)

Le charcutier – également appelé préparateur en charcuterie ou ouvrier charcutier – exerce un rôle central dans les métiers de bouche et la grande distribution. Spécialiste de la transformation de la viande, il élabore et prépare les produits de charcuterie : saucisses, pâtés, terrines, jambons, rôtis cuits, boudins, etc. Dans une enseigne alimentaire ou un laboratoire intégré, il veille à la qualité des produits, à l'hygiène et à la satisfaction des clients tout en contribuant à la performance du rayon.

Description du poste

En tant que charcutier, vous êtes chargé de la fabrication, de la cuisson, du conditionnement et de la mise en vente des produits de charcuterie. Vous respectez les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire, et contribuez à la mise en avant commerciale du rayon.

Missions principales

- Préparer et transformer les viandes : désossage, découpe, cuisson, fumage ou séchage.
- Réaliser les produits de charcuterie : jambons, pâtés, rillettes, saucisses, boudins, terrines, etc.
- Appliquer les recettes et les dosages selon les fiches techniques.
- Conditionner, étiqueter et assurer la présentation des produits.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (procédures HACCP).
- Nettoyer et désinfecter les plans de travail, outils et chambres froides.
- Garantir la traçabilité complète des produits.
- Accueillir et conseiller les clients sur les produits, les modes de préparation et de conservation.
- Participer à la mise en valeur du rayon et aux actions promotionnelles.
- Gérer les stocks de matières premières et participer aux commandes.

Compétences recherchées

- Maîtrise des techniques de préparation, cuisson et découpe.
- Connaissance approfondie des viandes et des procédés de transformation.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Sens du commerce et du service client.
- Esprit d'équipe, rigueur et résistance physique.
- Goût du travail bien fait et respect des traditions artisanales.

Formations et expériences exigées

CAP Charcutier-Traiteur, BP Charcutier, ou Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur. Une première expérience en charcuterie artisanale ou en grande distribution est appréciée. Les postes de chef charcutier requièrent plusieurs années d'expérience et des compétences managériales.

Fourchette de rémunération

Débutant : entre 1 950 € et 2 400 € bruts mensuels. Confirmé ou chef charcutier : entre 2 800 € et 3 500 € bruts mensuels, selon l'expérience et l'enseigne.

Comment recruter un Charcutier ?

Pour recruter un charcutier ou préparateur en charcuterie qualifié, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Swipelink identifie et contacte automatiquement les meilleurs profils autour de vous, pour des recrutements rapides, ciblés et de qualité.