

Fiche de poste : Chef Charcutier (H/F)

Le chef charcutier – également appelé responsable charcuterie-traiteur ou manager de production charcuterie – occupe une fonction essentielle dans les métiers de bouche et la grande distribution. Véritable artisan et manager, il supervise la fabrication, la présentation et la commercialisation des produits de charcuterie et de traiteur tout en encadrant son équipe. Son rôle combine savoir-faire technique, rigueur de gestion et leadership opérationnel, afin de garantir la qualité des produits et la performance du rayon.

Description du poste

En tant que chef charcutier, vous êtes responsable de la production, de la mise en vente et de la performance du rayon charcuterie-traiteur. Vous supervisez une équipe d'ouvriers charcutiers et de préparateurs, garantissez la qualité des produits fabriqués et veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Vous pilotez la gestion du rayon, depuis la fabrication jusqu'à la satisfaction client.

Missions principales

- Encadrer, animer et former l'équipe de charcutiers et d'aides-charcutiers.
- Planifier et répartir les tâches en fonction des volumes de production.
- Superviser la fabrication des produits de charcuterie, plats cuisinés et préparations traiteur.
- Veiller au respect des recettes, des dosages et des procédures de fabrication.
- Appliquer rigoureusement les procédures HACCP et les règles d'hygiène.
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.
- Entretenir le matériel, les outils et les locaux du laboratoire.
- Suivre les ventes, la marge, les pertes et les indicateurs de performance.
- Gérer les commandes et les stocks de matières premières.
- Mettre en œuvre les opérations commerciales et les animations du rayon.

Compétences recherchées

- Excellente maîtrise des techniques de fabrication, cuisson et transformation des produits charcutiers.
- Solides compétences en gestion d'équipe et en planification de la production.
- Sens de la qualité, du goût et de la présentation des produits.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Rigueur, réactivité et esprit d'initiative.
- Sens du commerce et du service client.

- Leadership et capacité à fédérer une équipe autour d'objectifs communs.

Formations et expériences exigées

CAP Charcutier-Traiteur, BP Charcutier, ou Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur. Une expérience significative en production charcutière et en management d'équipe est indispensable. Une expérience en grande distribution est un plus apprécié pour la gestion de rayon et la performance commerciale.

Fourchette de rémunération

Chef charcutier confirmé : entre 2 800 € et 3 600 € bruts mensuels, selon la taille du magasin, la région et le niveau de responsabilité. Des primes de performance, d'objectifs ou d'ancienneté peuvent s'ajouter selon la politique de l'entreprise.

Comment recruter un Chef Charcutier ?

Pour recruter un chef charcutier expérimenté, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Grâce à sa technologie de sourcing intelligente, Swipelink identifie et contacte automatiquement les meilleurs profils autour de vous, parmi des professionnels qualifiés et passionnés du secteur. Cette approche vous permet de gagner du temps, de sécuriser vos recrutements et d'attirer les meilleurs talents.