

Créée en 2005, les Éleveurs de la Charentonne est spécialisée dans la découpe, la transformation puis la commercialisation, au travers de son propre réseau de distribution, des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles.

Nous recherchons pour notre site de Château Renard (45) un :

CHARCUTIER / SALAISON (H/F)

Vos missions principales :

- Préparer et réaliser des produits de charcuterie (jambons, rôtis, saucissons...) et faire la salaison.
- Gérer son stock, commander la matière première
- Entretien son poste de travail

Vos compétences :

- Autonomie, rigueur et organisation
- Savoir utiliser les machines : pousoir, hachoir, ficeleuse, pousoir-industrie
- Gestion du personnel : vous serez amené à gérer une petite équipe

Votre profil :

- De formation CAP et/ou BP charcutier ou expérience équivalente
- Mobile : formation et déplacements fréquents au site de production (Gacé, 61)

Détail de la mission :

- CDI à temps complet avec période d'essai
- Salaire à négocier – 13^{ème} mois
- Localisation : Gacé (61) pour la formation puis Château Renard (45) pour le poste

Merci de déposer votre CV et lettre de motivation dans notre magasin ou par mail à l'adresse suivante : pascale.lezy@leseleveursdelacharentonne.fr