

## CHARCUTERIE-TRAITEUR

**Pour Goût & Qualité, magasin de produits fermiers ou locaux, en circuit-court, de la région Caennaise.**

**Point de vente doté d'un important rayon boucherie, qui intègre son activité charcuterie-traiteur.**

**Dans le cadre de son développement, le magasin construit son laboratoire de transformation intégré, sur place.**

### **VOS MISSIONS**

**Vous serez responsable de la production des produits de charcuterie-traiteur Maison**

(charcuteries/salaisons, pâtisserie charcutière, plats cuisinés, conserves, traiteur, produits fumés...)

Missions principales :

- . Finaliser l'équipement du laboratoire pour son lancement,
- . Elaborer, préparer et cuisiner les gammes de fabrication maison
- . Elaborer, contrôler la qualité et le suivi des recettes,
- . Définir et adapter l'offre en fonction de la saisonnalité
- . Proposer des innovations afin d'élargir la gamme et d'animer l'offre commerciale,
- . Vous serez le garant de la gestion des stocks et apporterez un soin tout particulier au choix des produits,
- . Maintenir un environnement de travail propre,
- . Respecter les règles de sécurité alimentaire (DLC, traçabilité, température,)

### **PROFIL RECHERCHÉ**

- . Intérêt fort pour les produits locaux, régionaux, fermiers,
- . Savoir-faire, créativité,
- . Expérience de 5 ans en charcuterie/traiteur/chef de cuisine souhaitée.

- . Poste à 39h par semaine
- . Salaire selon profil
- . Statut agent de maîtrise
- . Travail du mardi au samedi (magasin fermé le dimanche et lundi)
- . Mutuelle intégralement prise en charge par l'entreprise

Poste à pourvoir à partir de début mai 2022.

**CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER A : [contact@goutetqualite.com](mailto:contact@goutetqualite.com)**