



01/04/2026

Offre d'emploi

Chef de poste Charcutier/Traiteur H/F CDI - Brossard Traiteur

Entreprise familiale et de tradition, **BROSSARD TRAITEUR** met tout son savoir-faire et sa créativité au service des entreprises et des particuliers pour offrir en Touraine, depuis près de 60 ans, des prestations alliant gourmandise, originalité et fraîcheur des produits du terroir préparés avec amour.

Pour notre laboratoire de **LA RICHE**, nous cherchons, dans le cadre d'un départ en retraite, notre futur(e) Chef de poste Charcutier-traiteur, véritable atout pour l'image et la pérennité de notre activité.

Poste :

Vous voulez intégrer une équipe motivée et dynamique, allier les savoir-faire et le doigté artisanal des métiers de la charcuterie et du traiteur. Vous avez envie de réaliser des recettes originales et variées en fonction des demandes et de la saisonnalité des produits. Ce poste est fait pour vous.

Vos principales activités :

- Planification, production et contrôle des opérations de fabrication du secteur Charcuterie
- Contrôle de la conformité des produits, des préparations et des présentations avant expédition
- Management opérationnel de l'équipe de fabrication du secteur Charcuterie et accompagnement tutoral de jeunes en alternance
- Approvisionnement, réception et stockage des matières et marchandises
- Entretien, nettoyage et désinfection des équipements et des locaux

Profil recherché

Vous êtes en possession d'un BP Charcutier-traiteur ou d'un Bac professionnel Alimentation avec une expérience de gestion d'équipe. Vous êtes reconnu(e) pour votre professionnalisme grâce à une pratique artisanale et/ou professionnelle de la charcuterie confirmée (expérience minimale requise : 10 ans).

Vous êtes exigeant.e et vous aimez le travail bien fait. Vous êtes organisé.e, autonome, respectueux.se des consignes et vous savez faire preuve d'initiatives.

Vous aimez travailler en équipe dans un environnement dynamique. La polyvalence, la bonne humeur et la réactivité font partie de vos qualités.

Rejoignez notre équipe !

CDI à pourvoir au 16 juin 2026 – Travail en continu et sans coupure

Rémunération selon la grille des salaires CCN Charcuterie – Personnel de fabrication et de transformation – statut Agent de maîtrise – à partir de 2.370 € brut pour 151,67 h/mensuel

Pour postuler : envoi CV + lettre de motivation par mail : rh@brossard-traiteur.com