



Vendeur H/F

(Rayon charcuterie, fromage, traiteur, épicerie fine)

Artisan CMAR (13006)

Entreprise : Le service recrutement de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Bouches-du-Rhône recrute pour le compte d'un artisan, une entreprise familiale marseillaise de boucherie, charcuterie, traiteur.

Transmise depuis trois générations, elle est aujourd'hui reconnue par des chefs et restaurants étoilés pour la qualité de ses produits. Située dans le 6^e arrondissement de Marseille, elle propose une offre raffinée mêlant tradition, savoir-faire et exigence.

Missions :

Accueil et vente :

- Accueillir la clientèle, conseiller et vendre les produits charcutiers, fromagers, traiteur et d'épicerie fine
- Réaliser les découpes et passations de commandes
- Informer sur les produits, les recettes, modes de cuisson et accords culinaires

Gestion et présentation :

- Réaliser l'étiquetage, assurer une présentation soignée des produits
- Gérer les stocks et anticiper les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les réceptions de marchandises, traiter les éventuels retours
- Participer aux inventaires

Hygiène et entretien :

- Garantir la propreté de l'espace de vente et du matériel
- Appliquer les règles d'hygiène : contrôle des températures, gestion des DLC, élimination des produits non conformes

Conditions de travail :

- **Contrat** : CDI – Temps plein 35h ou 39h/semaine, poste à pourvoir dès que possible.
- **Horaires** :
 - Lundi, samedi, dimanche & jours fériés : 7h30 – 13h00
 - Mardi à vendredi : 7h30 – 13h00 / 16h00 – 19h30
- **Salaire brut mensuel** : 1 920 € pour 35h / 2 195 € pour 39h
- **Avantages** :
 - Participation à la mutuelle
 - Participation aux frais de transport
 - Primes annuelles selon résultats

Profil recherché : Vous justifiez d'au moins **2 ans d'expérience** dans la vente de produits alimentaires tels que la charcuterie, les fromages, les produits traiteur ou d'épicerie fine. Une formation type CAP ou équivalent est souhaitée. Doté(e) d'un véritable **sens du commerce et du service**, vous appréciez le **contact client** et savez **conseiller avec justesse**. Rigoureux(se), passionné(e) par les bons produits et **à l'aise en équipe**, vous faites preuve de **fiabilité au quotidien**. Vous maîtrisez les techniques de découpe, de présentation et de préparation, ainsi que l'utilisation du matériel professionnel. Enfin, vous appliquez avec soin les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Envoyez votre candidature à n.mohamedi@cmar-paca.fr (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)