

Charcutier (H/F)

31530 ST PAUL SUR SAVE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 13/04/2026

 Durée : 20 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

Notre client met l'accent sur les produits traditionnels en travaillant en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux et régionaux producteurs. Vous trouverez : des fruits et légumes de saison et dans notre marché, une sélection boucherie, poissonnier, boulangerie-pâtisserie, riche et variée. Il y a aussi une gamme de produits biologiques, sans gluten et végétariens pour ceux qui ont des exigences spécifiques.

Le poste

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION recherche pour un de ses magasins dans le secteur de SAINT PAUL SUR SAVE un charcutier (h/f) pour une mission en intérim.

Rejoignez une enseigne fière de ses relations de proximité avec ses producteurs, ses collaborateurs et ses clients.

Pourquoi choisir ce poste ?

Vous aurez l'opportunité de proposer des expériences attractives à nos clients tout en bénéficiant d'un équilibre vie professionnelle/vie personnelle grâce à des horaires intéressants.

Vos missions :

- Assurer la découpe, la préparation des produits et le service client dans le plus grand respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer à la gestion des marchandises en matière d'assortiment et de politique de prix.
- Fidéliser la clientèle grâce à vos conseils avisés sur la provenance de la viande et vos recommandations culinaires.
- Mettre votre rayon en valeur par une présentation attractive et exprimer votre créativité pour valoriser vos produits.

Contrat et rémunération :

- Contrat de 20 jours, du 13 avril 2026 au 11 mai 2026.

- Temps plein : 35 heures par semaine.
- Salaire horaire : 12.02€/H bruts + indemnités kilométriques

AVANTAGES ACTUAL EXPERTS:

Être intérimaire avec -ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :
10% d'IFM et 10% de CP

Un compte épargne temps avec un taux de 12%

Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%

D'une mutuelle possible dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le profil recherché

Le poste de Charcutier (h/f) requiert un ensemble de compétences et de qualifications spécifiques. Le(a) candidat(e) possède une expérience de **1 à 2** ans dans le domaine, démontrant une expertise pratique et une compréhension approfondie des techniques de charcuterie.

Un niveau d'étude correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent est essentiel pour garantir une formation adéquate et des connaissances théoriques solides.

Nous recherchons un professionnel capable de travailler de manière autonome tout en respectant des normes de qualité élevées. La capacité à collaborer avec une équipe et à s'adapter à un environnement dynamique est également cruciale.