

Boucher pièceur (H/F)

13310 St Martin De Crau [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

À propos de nous:

Actual Grande Distribution, marque du Groupe Actual, 5ème acteur du marché de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de professionnels vers des opportunités durables dans les métiers de la grande distribution

Dans le cadre du développement de son activité, notre agence d'Aix-en-Provence recherche un Boucher (H/F) pour l'un de ses clients situé à Saint Martin de Crau.

Le poste

Boucher (H/F) Mission d'intérim Transformation de viande

Dans le cadre du développement de notre activité, nous recherchons un Boucher (H/F) pour intégrer une entreprise spécialisée dans la transformation de viande.

Vous serez en charge de la préparation et de la transformation des produits carnés, en veillant au respect des procédures, des exigences qualité et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos missions principales :

- Réaliser les pièces de viande et effectuer les opérations de découpe selon les procédures établies.
- Préparer et transformer les produits dans le respect des normes de qualité.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et les procédures internes.
- Participer au maintien de la propreté, du rangement et de l'organisation de l'atelier.

Informations sur le poste :

- Horaires : du lundi au vendredi, de 5h00 à 12h00.
- Type de contrat : Mission d'intérim.
- Rémunération : 14 € brut de l'heure.
- Début de mission Septembre

Les avantages ACTUAL EXPERTS:

En rejoignant ACTUAL EXPERTS, vous bénéficiez de nombreux avantages :

- 10 % d'Indemnité de Fin de Mission (IFM) et 10 % d'Indemnité Compensatrice de Congés Payés (ICP).
- Un Compte Épargne Temps (CET) rémunéré à 12 % annuellement.
- La possibilité de percevoir des acomptes hebdomadaires, jusqu'à 70 % de votre rémunération.
- Une mutuelle accessible à partir de 400h de mission,
- Un accès aux services du FASTT : aide au logement, garde d'enfants, location de véhicule et bien d'autres avantages.
- Un accompagnement personnalisé tout au long de vos missions et de votre évolution professionnelle.
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre projet professionnel (plus d'informations en agence).

Le profil recherché

Profil recherché:

- Vous disposez d'une formation en boucherie ou d'une expérience significative sur un poste similaire.
- Vous maîtrisez les techniques de découpe et de préparation des viandes.
- Sérieux(se), rigoureux(se) et organisé(e), vous appréciez le travail en équipe.
- Vous avez le sens des responsabilités et veillez au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.