

RECHERCHE

Réf. : 82180141

Un opérateur d'abattage (H/F)

Recrutement : CDD de 3 mois renouvelable

Poste à temps complet : 32 heures hebdomadaires

MISSIONS

Sous l'autorité de la directrice de l'abattoir, l'opérateur travaillera au sein d'une équipe de 3 personnes et procédera à l'abattage d'ovins, de bovins, et de caprins :

- procéder à l'amenée des animaux des étables au poste d'étourdissement, (en moyenne pour 4 jours d'abattage par semaine : 55 ovins, 14 gros bovins et 13 veaux) ;
- effectuer la saignée, la dépouille manuelle, l'éviscération ;
- évacuer les abats ;
- saler les cuirs ;
- maintenir en état de propreté et d'hygiène les locaux, les installations et les outils pendant la production ;
- peser les carcasses ;
- assurer la traçabilité en interne ;
- assurer le nettoyage et la désinfection de l'ensemble du poste en fin de production.

PROFIL SOUHAITÉ

- Savoir-faire : connaissance des règles de bonnes pratiques d'hygiène en abattoir.
- Savoir : connaissances de base en informatique - si possible CAP-BEP métiers de la viande ou d'abattage.
- Savoir-être : ponctualité, disponibilité et résistance physique.
- Conditions d'exercices :
 - travail sur nacelle envisagée avec dépouille au percolateur ;
 - port de charges (têtes, panses vidées, utérus ...) ;
 - horaires 32h/semaine : lundi, mardi et jeudi 4h30-12h45 avec pause de 45 mn, mercredi 5h30 – 12h45 avec pause de 45 mn, vendredi 6h30 – 9h30 (pas de tuerie, jour réservé au nettoyage approfondi).

CANDIDATURES

Adressez votre candidature, par courriel de préférence, à :

Monsieur le Maire
Mairie de CASTELSARRASIN
Direction des Ressources Humaines
5, place de la Liberté
82100 CASTELSARRASIN

Mél : philippe.benzekri@ville-castelsarrasin.fr

Pièces à joindre :

- ✓ un C. V. récent et détaillé
- ✓ une lettre de motivation

Poste à pourvoir le plus tôt possible