

## 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](mailto: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**