

Ouvrier d'abattoir (H/F)

42160 Andrezieux Boutheon [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Le groupe Actual, expert en solutions pour l'emploi en France, collabore avec un abattoir spécialisé dans l'abattage et la transformation de viande.

Le poste

Titre du poste : Ouvrier d'abattoir (H/F)

Lieu : ANDREZIEUX BOUTHEON 42160 FR

Nous recherchons un(e) candidat(e) dynamique et polyvalent(e) pour rejoindre notre équipe en tant que Ouvrier d'abattoir (F/H). Vous serez le premier maillon de la chaîne de production. Si vous êtes rigoureux(se), appréciez le travail d'équipe et êtes matinal(e), cette opportunité est faite pour vous !

Vos missions :

- Réceptionner, contrôler et orienter les animaux dans les parcs de la stabulation
- Assurer l'identification et la traçabilité des animaux
- Veiller au bien-être des animaux dès les premières étapes du processus
- Participer aux opérations d'étourdissement
- Appliquer les procédures de bientraitance animale et de sécurité
- Collaborer avec l'équipe vétérinaire

Votre polyvalence vous amènera à d'autres postes :

- Parage de la viande
- Pesée fiscale
- Mise en chambre froide

- Expédition
- Nettoyage
- Divers

Exigences linguistiques : Français parlé, lu, écrit

Type d'emploi : CDD en vue d'un CDI

Durée : 4 mois

Date de début : A pourvoir dès que possible

Rémunération : 12.04 EUROS + PRIME

Horaires : Du lundi au vendredi, avec heures supplémentaires, repos le week-end. Travail du matin variable entre 4h30 et 13h selon les besoins.

Le poste est à temps plein (35 heures/semaine).

Cette offre est publiée par une agence spécialisée dans le recrutement de talents pour le secteur agroalimentaire.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f)

Nous recherchons un candidat qui possède une solide expérience dans le secteur agroalimentaire. Le candidat idéal doit démontrer une capacité à travailler efficacement en équipe tout en respectant les normes de qualité et de sécurité. Une attention particulière aux détails est essentielle.

Compétences requises :

1. Expérience en production agroalimentaire : Une expérience antérieure dans un environnement de production alimentaire est nécessaire pour réussir dans ce rôle.
2. Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité : Le candidat doit avoir une compréhension approfondie des règlements et pratiques en matière de sécurité alimentaire.
3. Capacité à travailler en équipe : La collaboration avec d'autres membres de l'équipe est cruciale pour assurer l'efficacité des opérations.
4. Souci du détail : Une attention minutieuse aux détails est requise pour garantir la qualité des produits.

Nous cherchons une personne motivée, prête à s'engager et à contribuer activement au succès de notre équipe.