

Ouvrier abattoir volaille (H/F)

01270 SALAVRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

L'agence Actual de Bourg-en-Bresse collabore avec une entreprise spécialisée dans l'abattage et la préparation de volailles, respectant rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité.

C'est une entreprise spécialisée dans l'accoupage et la production de poussins d'un jour, reconnue pour son expertise technique dans la sélection et la distribution de volailles de qualité.

Implantée historiquement dans l'Ain, la société s'appuie sur un savoir-faire industriel rigoureux pour fournir les éleveurs tout en garantissant le respect des normes sanitaires et du bien-être animal.

Le poste

Nous recherchons un Ouvrier abattoir volailles (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à SALAVRE (01270).

Vous serez chargé de l'abattage et de la préparation de volailles avant découpe, en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité. Différents postes sont disponibles sur la ligne d'abattage.

Le travail s'effectuera dans des conditions froides à 2-4°C, avec des horaires de 5h à 12h30, du lundi au vendredi.

Nous proposons un contrat de 6 mois au SMIC à 12,02€ de l'heure, accompagné d'une prime de froid de 4%.

Ce poste est à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine.

(environ 2 200 € brut soit 1694€ net)

Ce recrutement est géré par notre agence, qui s'assure de l'intégration réussie de chaque candidat.

Le profil recherché

Profil Recherché pour le Poste : Ouvrier Abattoir Volailles (h/f)

Nous sommes à la recherche d'un candidat possédant une expérience significative dans le secteur de l'abattage de volailles. Le candidat idéal doit démontrer une capacité à travailler dans un environnement à rythme soutenu et maîtriser les techniques de découpe et de désossage.

Compétences Requises :

1. Expérience en Abattage de Volailles : Une expérience préalable dans un abattoir est essentielle pour comprendre les processus et garantir la qualité des produits.
2. Techniques de Découpe : Maîtrise des différentes techniques de découpe et de désossage pour assurer une production efficace et conforme aux normes de l'entreprise.
3. Respect des Normes d'Hygiène : Connaissance approfondie des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour maintenir un environnement de travail propre et sûr.
4. Capacité à Travailler en Équipe : Compétences interpersonnelles pour collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe et atteindre les objectifs de production.

Niveau de Maîtrise Requis : Les candidats doivent démontrer un niveau de compétence avancé dans l'ensemble de ces domaines pour être considérés pour ce poste

Avantages Actual Group :

+10% d'Indemnités de Fin de Mission (IFM).

+10% de Congés Payés (CP).

Compte Épargne Temps (CET) à 12%.

Accès aux avantages du FASTT (logement, garde d'enfant, location de véhicule).

Stabilité : Un poste fixe sur le secteur de l'Ain, au sein d'une entreprise solide.

Rejoignez une agence à votre écoute et une entreprise qui valorise votre savoir-faire.

Postulez dès maintenant ! Contactez votre agence Actual Bourg-en-Bresse ou envoyez nous votre CV directement, Benjamin, Christelle et Coline vous attendent.