

Agent de production découpe (H/F)

14310 VILLERS BOCAGE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.65 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise spécialisée dans le secteur de la transformation et conservation de la viande de boucherie, est situé à 20 km de Caen.

Le poste

Au sein du secteur abattage et découpe, vous serez extrêmement polyvalent puisque vous serez amené à exercer des postes différents.

En commençant par le poste de "Vapovac" / dégraissage, vous serez responsable de :

- Passer le vapovac au niveau du gros bout de poitrine, du sternum, de la plaie de saignée, des pattes avant et du collier, en collant l'appareil à la carcasse ; au niveau des cuisses et des jarrets.
- Parer les souillures spot au couteau.
- Apposer des étiquettes.
- Laver le tablier, les mains et avant-bras au savon entre chaque carcasse.

Puis vous serez amené à évoluer vers plusieurs postes tels que le déjointage, la fente du sternum à la scie, l'émoissage, l'éviscération, le pesée fiscale, le retrait de la moelle épinière et dure-mère ainsi que l'identification/parage des souillures. Ces postes nécessitent une certaine rigueur et une bonne gestion des tâches physiques.

Concrètement :

- le déjointage : de la tête, de la langue, le museau ...
- la fente du sternum à la scie
- l'émoissage : réception de la carcasse et émoissage du dos, du gras extérieur du gros bout de poitrine, la plaie de saignée, retrait des ris du jeune bovin. Déjointure de la queue au couteau, emoussage de la face externe du rumsteack et du rectum
- l'éviscération : vous sectionnez le diaphragme, vous dégagez la fressure (poumons, trachée, coeur,..) et l'accrochez sur le convoyeur à abats, vous dégraissez le gras de rognon
- le pesée fiscale : vous pesez la carcasse et l'enregistrez, vous vérifiez le bon classement de la carcasse, et enregistrez les anomalies, vous mettez les étiquettes sur les demi-carcasses et les orientez en consigne vers les frigo des consignes
- le retrait de la moelle épinière et dure-mère - l'identification / parage des souillures

Certains postes se déroulent sur une plateforme élévatrice à 3 mètres, il est donc important de ne pas avoir le vertige.

Salaire de 11.65 € bruts horaire, avec des heures de pause payées, des primes diverses et un panier repas.

Environnement froid.

Vue du sang et fortes odeurs.

Horaires du matin

Mission pérenne

Le profil recherché

Le candidat idéal devra avoir une bonne connaissance des processus de production et être capable d'effectuer diverses tâches liées à la fabrication et à l'assemblage de produits.

Vous disposez d'une première expérience dans le domaine agroalimentaire et une expérience préalable dans le secteur abattoir est fortement souhaitée. Le candidat devra également avoir une bonne compréhension des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Les compétences requises pour ce poste comprennent :

- Rapidité et efficacité : Le candidat doit être capable de travailler rapidement tout en maintenant un haut niveau de qualité.
- Résistance physique : Le travail peut être physique, il est donc important d'avoir une bonne condition physique.
- Rigueur et précision : Le candidat doit être attentif aux détails et respecter les consignes de travail.
- Bonnes capacités d'adaptation : Le poste peut nécessiter des changements fréquents dans les tâches ou les horaires, il est donc important d'être flexible.

Nous recrutons des **ouvriers d'abattoir motivés, courageux**, prêts à s'investir dans leur travail et à contribuer au succès de l'entreprise.