


Ouvrier d'abattoir (H/F)

49640 Morannes Sur Sarthe-Daumeray [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 06/09/2025

 Durée : 18 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise implantée au cœur de l'Anjou depuis 1930. Spécialisée dans le poulet, le coquelet et la pintade sous toutes ses formes : entiers et découpés, notre client est un acteur majeur de l'industrie de la transformation et conservation de la viande de volaille.

Si vous correspondez à ce profil, postulez dès maintenant chez **ACTUAL CHÂTEAU-GONTIER** au **02 43 09 16 20** ou venez directement à l'agence au **19 place de la République 53200 Château-Gontier sur Mayenne !**

Le poste

ACTUAL CHÂTEAU-GONTIER recrute un Ouvrier d'abattoir (h/f) à MORANNES SUR SARTHE-DAUMERAY 49640.

En tant qu'Ouvrier d'abattoir, vous serez responsable de diverses tâches essentielles telles que :

Le bridage : consiste à mettre une bride (élastique) autour des volailles.

L'éviscération : impliquer le contrôle et l'examen des viscères en mettant la main dans la volaille.

L'accrochage : accrocher les volailles vivantes sur le convoyeur aérien.

L'agent de quai : chargement et déchargement des camions, du nettoyage, et du contrôle continu de l'activité pour garantir son efficacité. Il alimentera également la ligné automatisée.

Les horaires sont en équipes, les samedis pouvant être travaillés.

Ce poste requiert une personne ayant un sens des responsabilités et capable de travailler dans un environnement à température ambiante.

Le profil recherché

Ouvrier d'abattoir (h/f) - Profil recherché :

Nous recherchons un ouvrier d'abattoir ayant déjà de l'expérience sur un poste similaire. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Hygiène et sécurité : Vous devez avoir une expérience en agroalimentaire et respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Rigueur et précision : Nous recherchons un profil rigoureux, précis et soucieux du détail pour garantir la qualité des produits finis.

Résistance physique : Le métier d'ouvrier d'abattoir nécessite une capacité à travailler debout pendant de longues heures en tenant une certaine cadence et à supporter un environnement parfois bruyant.

Nous attendons du candidat qu'il fasse preuve d'une grande capacité d'adaptation, qu'il soit autonome tout en sachant travailler en équipe.