

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

24800 THIVIERS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Située à Thiviers, la société VIANDES DU PÉRIGORD abat et commercialise plusieurs espèces locales : bœuf, veau, porc, agneau, dans le respect du bien-être animal, de la nature et des Hommes.

VIANDES DU PÉRIGORD est leader multi-espèces et propose un large panel de viandes labellisées : Label Rouge, IGP, etc. ; en complément d'une offre de charcuterie et de produits saisonniers.

Le poste

Nous recherchons pour notre client à Thiviers **des ouvriers d'abattoir (H/F)**. Situé dans la magnifique région de Thiviers, notre client est un acteur majeur de l'industrie agroalimentaire, spécialisé dans la transformation de viande de qualité supérieure.

Rattaché(e) au chef de chaîne, vous travaillez sur une ligne d'abattage et intervenez sur différents postes. Après une période de formation et d'accompagnement, vos missions seront les suivantes :

Réaliser les différentes opérations sur la chaîne d'abattage,

Réaliser des opérations de découpe

Utiliser plusieurs outils de travail : couteaux, pinces, crochets, scies

Gérer les déchets en plusieurs catégories, selon les procédures en place

Respecter les règles de travail et des procédures en termes d'hygiène, de sécurité, de qualité et de protection animale

Réaliser le nettoyage, le rangement et la désinfection en fin de poste

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous !

Exigences :

- Expérience préalable dans la préparation de commandes ou un domaine similaire (préférable).
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement réfrigéré.
- Sens de l'organisation et attention aux détails.
- Esprit d'équipe et capacité à travailler sous pression.