

Ouvrier d'abattoir (H/F)

20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual recherche des agents d'abattoir.

Le poste

Actual recherche pour l'un de ses clients basé à Porto-Vecchio des Ouvriers d'abattoir H/F dans le cadre d'une mission d'intérim de 4 mois.

Vos missions principales :

- Assurer la découpe des carcasses selon les techniques et standards définis
- Réaliser le désossage et le parage des pièces de viande en respectant les consignes de qualité
- Sélectionner, trier et préparer les morceaux destinés à la commercialisation ou à la transformation
- Utiliser correctement les outils de découpe (couteaux, scies, équipements spécialisés) et en assurer l'entretien de base
- Appliquer les protocoles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité propres au secteur agroalimentaire
- Participer au conditionnement et à la mise en barquette selon les besoins de la production
- Maintenir la propreté de son poste de travail et respecter les procédures de nettoyage
- Collaborer avec l'équipe de production pour assurer le bon déroulement de la chaîne et des opérations

Conditions de travail :

- Horaires : 06h00 13h00, du lundi au vendredi (au samedi pour les pics d'activités du mois de décembre)
- Rémunération mensuelle : 2 043€ brut (IFM comprises) + 10% ICCP + 30 € d'indemnités d'habillage + chèques déjeuner de 8,65 €/jour
- Poste à pourvoir dès que possible jusqu'au mois de mars
- Localisation : Porto-Vecchio

Le profil recherché

Nous recherchons de préférence des profils issus des secteurs :

- Boucherie / charcuterie / Agroalimentaire transformation de viande / Milieu agricole ou élevage
- Ou ayant une première expérience dans des métiers manuels demandant rigueur et hygiène
- Bonne résistance au froid et au travail physique