

Ouvrier abattoir (H/F)

29710 Pouldreuzic [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



12.02 / Heure



L'entreprise

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence Actual Quimper, c'est Nolwenn, Sarah, Céline et Roxane qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels!

Nous recrutons pour notre client, entreprise agro-alimentaire : production de pâtés, rillettes et saucisses



Le poste

Rattaché(e) au Responsable d'atelier et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments, vous serez en charge

des différentes opérations concourant à la transformation des viandes, de l'abattage des animaux, au désossage/la découpe;

Pour cela, vous serez amené(e) à :

- les opérations sur la chaîne d'abattage (épileuse, éviscération, scie),
- les opérations de découpe et de désossage (préparation, jarrets, épaules, jambon),
- les contrôles et enregistrements du suivi de production,
- la conduite d'outils industriels : déballage boîtes vides et décageages. Horaires : 6h15 15h

poste à pourvoir en intérim avec possibilité de CDI. Avantages de l'entreprise une fois en CDI : 25 jours de congés payés + 21 jours de RTT, 13ème mois, participation et intéressement selon les résultats de l'entreprise, tickets restaurants, indemnité de transport, mutuelle compétitive, arbre de Noël, chèques cadeaux CSE...



Le profil recherché

Motivé(e) et dynamique, vous avez idéalement des connaissances en matière de règles d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables en industrie agroalimentaire.

Vos atouts sont l'anticipation, la réactivité, la rigueur. Vous êtes attentif(ve) et avez l'esprit d'équipe.

Une expérience dans la manipulation du couteau (poisson, viande, cuisine) est un atout mais les débutants sont acceptés (formation assurée)