

Ouvrier agro alimentaire (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

VIANDES DU PÉRIGORD est en activité depuis 1991.

Située à Thiviers dans une région réputée pour la qualité de ses terroirs, la société VIANDES DU PÉRIGORD est spécialisée dans les filières de qualité du grand Sud-Ouest.

Elle 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 un **ouvrier 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.

Vos principales tâches incluront :

- Réceptionner les carcasses en sortie de chaîne après abattage
- Effectuer l'éviscération selon les procédures en vigueur (si concerné par le poste)
- Manipuler et accrocher les carcasses sur la chaîne
- Assurer le tri des abats et leur orientation vers les zones dédiées
- Contrôler visuellement l'état et la conformité des carcasses
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et les normes sanitaires (HACCP)
- Utiliser les outils de travail (couteaux, crochets, scies, etc.)
- Respecter les cadences et les consignes de production

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous !

Exigences :

- Expérience préalable en agro alimentaire 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.