



RECRUTEMENT

La Communauté Lesneven Côte des Légendes recrute

Abatteur Polyvalent/Adjoint au Responsable (F/H) pour l'Abattoir communautaire de Lesneven

Poste à pourvoir : 01/01/2024
Date limite de candidature : 12/11/2024
Entretien de recrutement prévu l'après-midi
du 20/11/2024

Contrat à Durée Indéterminée ouvert aux
salariés de droit privé, relevant de la Convention
collective nationale IDCC 1534 (Entreprises de
l'industrie et des commerces en gros des viandes)
Poste permanent - agent de maîtrise

Situé au cœur d'une importante région d'élevage, l'abattoir est exploité en régie directe depuis 1996, au sein de la Communauté Lesneven Côtes des Légendes. L'abattoir multi-espèces fonctionne actuellement grâce à une équipe de cinq agents, employés sous contrat de droit privé et a un agrément pour 1 000 tonnes d'animaux abattus.

La collectivité poursuit la modernisation de son équipement pour maintenir son niveau de service et garantir la qualité de vie au travail de ses agents. A ce titre une réhabilitation complète du groupe froid et une amélioration des performances énergétiques sont attendues en 2025.

Missions principales

Sous l'autorité du responsable de l'abattoir, vous procédez aux différentes opérations concourant à la transformation des viandes, depuis l'abattage des animaux jusqu'au conditionnement des viandes, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous assistez et remplacez le responsable de l'abattoir, en son absence, dans la gestion opérationnelle et administrative de l'équipement.

Au départ en retraite du responsable actuel de l'abattoir, vous serez en capacité de le remplacer de manière pérenne et en autonomie, avec le soutien des services ressources de la collectivité.

Activités

CHAINE D'ABATTAGE

- Accueillir la clientèle
- Réceptionner les bêtes vivantes, les diriger vers la chaîne d'abattage et procéder à leur abattage après anesthésie, électrocution, ...
- Préparer les carcasses aux opérations de découpe
- Effectuer la pesée, le calibrage des carcasses et les stocker en cellules de refroidissement, chambres froides
- Débiter les carcasses en deux, en quartiers, en pièces de viande
- Désosser les pièces de viande et effectuer le dégraissage/ parage de la viande
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux

ASSISTANCE A LA GESTION DE L'EQUIPEMENT

- Gestion des plannings d'abattage
- Mise en œuvre et le respect des modes opératoires normalisés (MON)
- Suivi et mise en place les différents contrôles (prélèvements, pratiques, etc.)
- Application et le respect des consignes de sécurité
- Respect du règlement intérieur de l'abattoir
- Echange avec les services vétérinaires, autres administrations, fournisseurs et clients de l'abattoir avec l'appui du directeur technique
- Satisfaction des clients

Profil recherché

- Formation de boucher abatteur
- Maîtrise des modes opératoires normalisés (MON)
- Maîtrise de la gestion et mise en œuvre des démarches qualité (HACCP, certification Bio), des process sanitaires, des différents règlements et des aspects sécurité
- Formé à la manipulation des animaux et techniques d'abattage
- Formé « responsable protection animale » (RPA)
- Capacité organisationnelle (répartition hebdomadaire des abattages, des plannings et des tâches)
- Capacité à s'organiser pour déléguer, partager et travailler en équipe
- Capacité à intervenir en appui aux équipes
- Capacité à rendre compte
- Maîtrise des outils informatiques : Word, Excel, messagerie électronique, ...

Conditions de recrutement :

- Rémunération : salaire brut mensuel de 3 000 €
- Semaine de 35 heures
- Horaires de travail : 8h – 12h / 13h30 – 16h30 du lundi au jeudi ; 7h – 12h / 13h30 – 15h30 le vendredi
- Congés payés : 25 jours + 2 jours de fractionnement
- Comité National d'Action Sociale (CNAS) + Forfait mobilité
- Prévoyance avec participation employeur

Lettre de motivation + CV sont à adresser par mail à : rrh@clcl.bzh

Contacts pour tous renseignements :

Hervé TINEVEZ, Responsable de l'abattoir – 07.89.29.23.03

Erwan GUICHOUX, Directeur du pôle Technique – 06.71.24.08.89

Céline ALBERT, Responsable RH CLCL – 02.98.21.24.40