



# RECRUTEMENT

La Communauté Lesneven Côte des Légendes recrute

## Responsable Adjoint (F/H) pour l'Abattoir communautaire de Lesneven

Poste à pourvoir : dès que possible  
Date limite de candidature : 06/01/2025  
Entretien de recrutement : semaine 3/2025

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

---

#### Gestion et Assistance à l'Abattoir :

Leadership et Organisation : organiser des plannings d'abattage d'une équipe de 5 collaborateurs, en encadrant également des intérimaires pour assurer une activité fluide.

Optimisation des Processus : assurer la mise en œuvre et le respect des modes opératoires normalisés (MON) et mettre en place des contrôles rigoureux pour maintenir l'excellence opérationnelle.

Garantie de la Sécurité et des Relations : veiller à l'application et au respect des consignes de sécurité et du règlement intérieur, tout en assurant une collaboration efficace avec les services vétérinaires, les administrations, et renforcer les liens avec les fournisseurs et clients pour une satisfaction optimale.

Suivi de la Qualité et Satisfaction Client : assurer un suivi proactif et rigoureux de la qualité de service, garantissant ainsi la satisfaction croissante de notre clientèle.

#### Opérations d'Abattage (intervention en cas d'imprévu) :

Accueil et Gestion Client : accueillir notre clientèle avec soin et assurer la réception et la gestion des bêtes vivantes.

/

**Maîtrise Technique** : en soutien de l'équipe d'ouvrier d'abattage, effectuer les opérations d'abattage en garantissant sécurité et conformité, préparer, débiter, désosser et parer les carcasses avec précision exemplaire.

- **Maintien des Standards** : Assurez l'entretien et la propreté irréprochables des environnements de travail et des instruments.

## **Descriptif du profil**

---

### **Compétences attendues :**

**Expertise Technique** : Diplôme en boucherie spécialisé abatteur, avec une expérience préalable d'au moins 2 ans en tant qu'ouvrier d'abattage. Formation Responsable Protection Animale (RPA) requise.

**Gestion de la Qualité** : Maîtrise des Modes Opératoires Normalisés (MON), du système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) et de la certification biologique, ainsi que des règlements sanitaires et de sécurité.

**Leadership et Organisation** : Capable de manager et d'optimiser le travail des équipes. Dynamique dans la planification des abattages, et rigoureux dans la gestion des plannings et la répartition des tâches.

**Compétences Informatiques** : Maîtrise de Word, Excel et de la messagerie électronique pour une gestion administrative efficace.

### **Conditions de recrutement :**

---

- **Rémunération** : salaire brut mensuel de 3 000 €
- **Temps de travail** : Semaine de 35 heures, avec horaires du lundi au jeudi de 8h à 12h et 13h30 à 16h30 ; le vendredi de 7h à 12h et 13h30 à 15h30.
- **Congés** : 25 jours de congés payés annuels, + 2 jours de fractionnement.
- **Avantages** : Accès au Comité National d'Action Sociale (CNAS), forfait mobilité, et prévoyance avec participation employeur.

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