

RESPONSABLE D'ABATTAGE (H/F)

SYNTHESE DE L'OFFRE

Employeur : PROVENCE ALPES AGGLOMERATION
Date de dépôt de l'offre : 05 Mars 2026
Type d'emploi : CDI de Droit Privé
Temps de travail : Temps Non-Complet
Durée : 21h00
Nombre de postes : 1
Poste à pourvoir le : Dès que possible
Date limite de candidature : 06 Avril 2026
Service d'affectation : Pôle Aménagement et développement territorial – Abattoir

LIEU DE TRAVAIL

Département du lieu de travail : Alpes-de-Haute-Provence
Lieux de travail : 04000 Digne-les-Bains

DETAILS DE L'OFFRE

L'abattoir de Digne-les-Bains, géré en régie, est multi-espèces (porcins, ovins et bovins). Provence Alpes Agglomération recherche un Responsable d'Abattage (H/F) à temps non-complet, afin d'intervenir en complément du Responsable d'Abattage actuel.

Sous l'autorité de la Directrice de l'Abattoir de Digne-les-Bains, les missions sont :

- Gérer et manager une équipe de quatre agents, sous couvert des informations et des directives données par la Direction, dans le respect des exigences sanitaires et le bien-être animal
- Assurer le suivi du planning, le suivi de la pesée fiscale ainsi que s'assurer du respect du plan de nettoyage. Faire remonter les informations à la Direction
- Récupérer les animaux aux écuries, les faire rentrer dans le piège approprié (bovins, veaux, équins et porcins) et assurer la montée des animaux dans le restrainer (ovins, caprins)
- Veiller au bon déroulement de l'étourdissement / assommage des animaux
- Saigner et couper des têtes (sauf porcs)
- Dépouiller les ovins / bovin, échaudage et épilage porcins
- Eviscérer / refente ovins, bovins, porcins.

PROFIL DU CANDIDAT : Une formation interne sera assurée

Savoirs :

- Transmission et organisation de la tuerie selon l'activité et la présence du personnel, tout en informant la Direction d'éventuels problèmes rencontrés
- Management de l'équipe d'abattage et respect des demandes des éleveurs
- Organisation et prise en compte du planning d'abattage (différents lots et animaux BIO en priorité)
- Respect des consignes de stockage déchets et sous-produits (C1 et C3)
- Signalement de toutes anomalies à la hiérarchie ou aux services de la DDETSP

Savoir-faire :

- Utilisation du matériel d'abattoir (piège, couteau, trocard, dépouilleur, scie de fente, arrache cuirs et peaux, pesée fiscale ...)
- Management et communication avec le service administratif et de découpe
- Participation active à la découpe les jours où il n'y a pas d'abattage.

REMUNERATION :

- Selon la Convention Collective National des Entreprises de l'industrie et des commerces en gros de viande
- Titres-restaurant (valeur faciale 8,40€ - participation employeur 60%)
- Prévoyance obligatoire (participation employeur 70%) et Mutuelle (participation employeur 50%).

RELATIONS FONCTIONNELLES : Avec la Direction, le service administratif, le service qualité et les services de la DDCSPP.

SPECIFICITES DU POSTE : Temps non-complet basé sur une répartition de 21h / semaine (du mardi au jeudi, de 05h00 à 12h00), avec la possibilité d'évoluer sur temps complet à la suite du départ du Responsable d'abattage actuellement en poste.

CONTACTS ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Transmettre votre CV ainsi que votre LETTRE DE MOTIVATION au Service des Ressources Humaines à l'adresse courriel suivante :

recrutement@provencealpesagglo.fr - 04 92 32 42 10