

BOUCHER EN ATELIER DE DECOUPE MULTI-ESPECES (H/F)

SYNTHESE DE L'OFFRE

Employeur :	PROVENCE ALPES AGGLOMERATION
Date de dépôt de l'offre :	07 Avril 2026
Type d'emploi :	CDI de droit privé
Temps de travail :	Temps Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	Dès que possible
Date limite de candidature :	08 Mai 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). Au sein de l'atelier de découpe, le boucher (H/F) est chargé de la transformation des carcasses en pièces de viande prêtes à être conditionnées et/ou expédiées, dans le respect des cadences et des normes sanitaires. Provence Alpes Agglomération recherche un Boucher en Atelier de découpe multi-espèces (H/F) à temps complet.

Sous l'autorité de la Directrice de l'Abattoir de Digne-les-Bains et du Responsable d'équipe découpe les missions sont :

- Réceptionner et contrôler les carcasses (traçabilité et qualité)
- Découper, désosser et parer les pièces de viande
- Réaliser les différentes opérations de transformation (piéçage, dégraissage, calibrage ...)
- Trier et orienter les morceaux selon leur destination (vente, transformation ...)
- Respecter les cadences de production
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Nettoyer et désinfecter le matériel et les postes de travail
- Participer à la gestion des déchets et sous-produits

PROFIL DU CANDIDAT : CAP Boucher et/ou expérience équivalente. Expérience en atelier de découpe ou en industrie agroalimentaire appréciée.

REMUNERATION :

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

CONDITIONS D'EMPLOI :

- Travail en environnement frais (pas négatif)
- Utilisation de scies électriques et de couteaux
- Position debout prolongée
- Port de charges
- Port obligatoire des EPI (gants, tablier, chaussures de sécurité ...)

SPECIFICITES DU POSTE : Du Lundi au Vendredi de 05h00 à 12h00.

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