

OPERATEUR D'ABATTAGE (H/F)

SYNTHESE DE L'OFFRE

| | |
|------------------------------|--|
| Employeur : | PROVENCE ALPES AGGLOMERATION |
| Date de dépôt de l'offre : | 27 Avril 2026 |
| Type d'emploi : | CDI droit privé |
| Temps de travail : | Temps Complet |
| Durée : | 35h00 |
| Nombre de postes : | 1 |
| Poste à pourvoir le : | Dès que possible |
| Date limite de candidature : | 22 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). Provence Alpes Agglomération recherche un Opérateur d'abattage (H/F) à temps complet.

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

- Assurer le suivi de l'activité avec les Services Vétérinaires sur site et la Responsable Qualité
- Vérifier avant la tuerie le bon remplissage des documents de transport des bêtes selon les espèces (*dont l'ICA*)
- Assurer le suivi avec le service administratif
- Informer la Direction de tout problème sur la chaîne d'abattage

Activité sur la chaîne d'abattage :

- Connaître la chaîne d'abattage de l'emmenée des bêtes à la tuerie en passant par l'utilisation des systèmes d'étourdissement pour chaque espèce (ovins, caprins, porcins, bovins et veaux), la saignée, l'éviscération, le dépeçage et la pesée fiscale
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

PROFIL DU CANDIDAT : Formations en interne prévues.

Savoir-faire :

- Maîtrise de la mise en œuvre de techniques, méthodes et outils
- Connaissance des règles et consignes de sécurité
- Connaissance de l'ensemble de la chaîne d'abattage de la tuerie à la pesée fiscale
- Maîtrise des techniques de manipulation des animaux dans le respect du bien-être animal
- Mise en application des consignes de la Responsable Qualité et de la Direction
- Suivi de la traçabilité des animaux

REMUNERATION :

- Selon la Convention Collective Nationale 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 :

Du lundi au vendredi, de 05h00 à 12h00.

Horaires décalés, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public.

Participation active à l'atelier de découpe les mercredis et vendredis, sous la responsabilité du responsable boucherie.

CONTACTS ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

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

recrutement@provencealpesagflo.fr - 04 92 32 42 10

Informations complémentaires : Madame FLANDIN Maryse, Directrice de l'abattoir
abattoir.digne@provencealpesagflo.fr – 04 92 32 08 74