



La Communauté de Communes de la Haute-Bigorre recrute :

**un Opérateur de la salle de découpe
pour son abattoir communautaire,
en contrat d'apprentissage**

L'abattoir communautaire est un abattoir multi-espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, cervidés) qui assure une production de 1600 tonnes/an et qui dispose, en sus de la chaîne d'abattage, d'un atelier de découpe et d'un service livraisons, en prestation de services.

Missions :

Vous exercez des fonctions polyvalentes au sein de la salle de découpe de l'abattoir, sous la responsabilité du chef d'équipe.

Vous assurez plus particulièrement les activités suivantes :

- du désossage, jusqu'à la découpe,
- la préparation et le conditionnement des viandes (bovine, ovine, porcine) en quartiers ou morceaux,
- la préparation de commandes,
- l'étiquetage des produits et leur mise en cartons.

Aux différents stades de la transformation, vous mettez en œuvre des procédés en utilisant des outils spécifiques (couteaux, cisailles, scies, trancheur...) et des appareils (machines à hacher, à embosser...).

Vous contrôlez en continu le résultat de votre travail suivant des consignes et des normes qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE).

Profil :

- formation en cours en CAP boucherie
- pas de contre-indication au port de charges ni au travail en hauteur, ni au travail en position debout
- aptitudes au travail en équipe

Conditions de recrutement :

- poste à pourvoir **immédiatement**
- recrutement en contrat d'apprentissage en formation de CAP Boucher

***Merci d'envoyer votre candidature (lettre + C.V.), immédiatement
à Monsieur le Président de la Communauté de Communes,
par courrier : BP 156, 65201 Bagnères-de-Bigorre
ou par mail : recrutement@haute-bigorre.fr***