

BOUVIER.ERE ABATTOIR DIGNE LES BAINS

SYNTHESE DE L'OFFRE

Employeur :	PROVENCE ALPES AGGLOMERATION
Grade :	Emploi contractuel de catégorie C
Date de dépôt de l'offre :	15/04/2024
Type d'emploi :	CDI de Droit Privé
Temps de travail :	Temps non complet
Durée :	24h
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	Dès que possible
Date limite de candidature :	16/05/2024
Service d'affectation :	Pôle aménagement et développement territorial - Abattoir

LIEU DE TRAVAIL

Département du lieu de travail : Alpes-de-Hte-Provence
Lieu de travail : 04000 Digne-les-Bains

DETAILS DE L'OFFRE

Emploi fonctionnel : Non
Grade(s) : Emploi contractuel de Catégorie C

Descriptif de l'emploi :

L'abattoir de Digne-les-Bains géré en régie, est multi espèces (porcins, ovins, bovins). Nous recherchons un.e bouvier.ère qui aura pour mission :

- **Réception bouverie :**

Récupérer les plannings abattage au bureau ou armoire métallique.

Noter sur les plannings toutes anomalies ou informations importantes concernant les bêtes sur ce même planning afin d'informer la DDCSPP et l'équipe d'abattage.

Vérifier le bon remplissage des documents de transports des bêtes selon espèces. *(Dont l'ICA)*

Compter les agneaux par éleveurs afin de vérifier que cela correspond à ce qu'ils ont noté sur leurs bons de transport.

Vérifier que les boucles Bov/Veau correspondent bien avec le DAB et l'ICA.

Avoir toujours des documents de découpe pour chaque espèces à disposition, les demander au bureau, y compris certificat de non vèlage pour les génisses.

Maintenir les abreuvoirs propres et avec de l'eau, les écuries paillées.

Se faire respecter par les éleveurs tout en étant courtois.

Ne pas donner plusieurs fiches de découpe par éleveurs, les habituer à aller sur le site de l'abattoir ou ils peuvent les télécharger et imprimer.

- **Signaler au bureau toutes fuites d'eau ou autres problèmes rencontrés**
- **Salage et pliage des cuirs & peaux (lundi salage, mardi salage pliage, jeudi salage cuirs), noter sur les palettes le nombre de cuirs ou peaux après pliage**
- **Entretenir les écuries et leurs abords. (Paillage, abreuvoir etc. ...)**
- **Nettoyage du hall d'abattage et triperie**

Savoirs :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Règles et consignes de sécurité
- Traçabilité des animaux
- Mise en application des consignes de la Responsable Qualité

Savoir-faire :

- Maîtrise de la mise en œuvre de techniques, méthodes et outils
- Technique de manipulation des animaux dans le respect du bien-être animal

Formation :

- Petites formations inter entreprise pour l'ensemble des tâches demandées

Conditions d'exercice du poste :**Du dimanche au jeudi inclus,**

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

Horaires de travail :

Dimanche de 15 H 30 heures à 20 heures (bouverie)

Lundi de 14 heures à 20 heures (entretien écurie, bouverie, salage peaux, nettoyage abattoir)

Mardi de 10 H à 14 H (entretien écurie, bouverie, salage peaux, nettoyage abattoir)

Mercredi de 15 H heures à 20 heures (bouverie, pliage peaux agx)

Jeudi de 10 H à 14 H (entretien écurie, bouverie, salage cuirs, nettoyage abattoir)

Contact et informations complémentaires :

CV et lettre de motivation à transmettre au service des Ressources Humaines à l'adresse courriel suivante : recrutement@provençalpesagglo.fr

Téléphone : 04 92 32 42 10

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.