

AGENT DE PRODUCTION « ABATTOIR DE VOLAILLES » (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



La cuisine d'UZEL est une marque de la Fondation Pluriel qui regroupe 4 cuisines centrales produisant plus de 15 000 repas par jour et 4 cafétérias. Marque reconnue depuis plus de 30 ans, la cuisine d'UZEL est aujourd'hui synonyme de haute qualité, de cuisine équilibrée et savoureuse et d'exigence. Des atouts que nous plaçons chaque jour au service des établissements scolaires, crèches, maison de retraites et ou personnes âgées, entreprises etc.

TYPE DE CONTRAT : CDD
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT de Besançon

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 24 mai 2024
REFERENCE DE L'OFFRE : 2024-168

LA STRUCTURE

Les activités de l'ESAT Besançon sont regroupées en deux secteurs : la sous-traitance industrielle et espaces verts avec Prolabor industrie et services, et l'activité agroalimentaire avec cuisine D'UZEL (Unité de Production Culinaire, restauration collective, et aviculture).

VOS MISSIONS

La Ferme d'Uzel est un atelier qui élève et abat des volailles. Les valeurs historiques de la Ferme portent sur le bien-être animal (elles sont élevées en plein air) et le local (élevées en Franche-Comté).

Sous l'autorité du responsable, vous intervenez sur l'activité abattage de volailles. Vos missions sont les suivantes en lien avec les professionnels du site :

- Attrapage de volailles/ déchargement et nettoyages caisses
- Plumage
- Eviscérations
- Finitions
- Nettoyage du poste de travail
- Préparations de commande

Ces postes sont ouverts à des contrats étudiants.

VOTRE PROFIL

Vous appréciez le travail d'équipe. L'abattage et la manipulation des carcasses de volailles ne vous effraie pas.

Vous êtes autonome et ponctuel dans les missions qui vous sont confiées.

Vous veillez à la qualité du travail qui est réalisé.

Atelier de travail adapté, la sensibilité à travailler avec des personnes en situation de handicap est un plus.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementptip@fpluriel.org