

AGENT DE PRODUCTION « CONDITIONNEMENT DÉCOUPE 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 : 01 juillet 2024
REFERENCE DE L'OFFRE : 2024-182

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).

Depuis quatre ans, grâce à un partenariat avec des éleveurs locaux, La Ferme d'Uzel commercialise des volailles Bio et depuis un an de la découpe de volailles Bio.

Sous l'autorité du responsable de La Ferme d'Uzel, vous intervenez sur l'activité découpe de volailles (activité spécialisée dans le conditionnement de découpe de volailles Bio) et collaborez en lien étroit entre notre prestataire de découpe et notre abattoir. Vous êtes notamment chargé(e) de :

- Assurer le déchargement et la réception des volailles vivantes
- Aider à l'abattage
- Réaliser le transport des volailles en carcasse et de découpe entre l'atelier de découpe et notre abattoir (permis B obligatoire)
- Procéder au conditionnement des différentes pièces de découpe selon les règles d'hygiène, de sécurité et le mode de production en place.
- Assurer la traçabilité et la conformité de règles de conditionnements en vigueur
- Réaliser l'étiquetage selon les demandes des clients et préparer les commandes
- Assurer les nettoyages des postes de travail

Activité du lundi au jeudi.

VOTRE PROFIL

Dynamique, vous disposez idéalement d'une première expérience en agroalimentaire. L'abattage et la manipulation des carcasses de volailles ne vous effraie pas.

Vous appréciez le travail en autonomie, êtes motivé, 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