



Agent de production

« Conditionnement découpe de volailles » (H/F)

La cuisine d'UZEL est une marque de l'Adapei du Doubs, qui regroupe 4 cuisines centrales produisant plus de 15 000 repas par jour, une boulangerie et 5 cafétérias ouvertes au public. Marque reconnue depuis plus de 30 ans, la cuisine d'UZEL est aujourd'hui synonyme de qualité, de cuisine équilibrée et savoureuse et d'exigence. Des atouts que nous plaçons chaque jour au service des établissements scolaires, crèches, maisons de retraite et ou personnes âgées, entreprises etc.

TYPE DE CONTRAT : CDD 12 mois, 23 h hebdo

PRISE DE FONCTION : 01/06/2021

SITE : Pelousey

REFERENCE DE L'OFFRE : 2021-39

QUALIFICATION : selon CC66

La structure

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), le local (élevées en Franche-Comté) et la santé (elles portent le label *Bleu Blanc Cœur*).

Depuis deux 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.

Le site fait partie de l'ESAT de Besançon Adapei qui a pour mission de favoriser l'insertion sociale et professionnelle de travailleurs handicapés autour des départements agroalimentaire & industrie.

Vos missions

Sous l'autorité du responsable de Le 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

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 :

Service recrutement
34, rue de la Libération
25300 PONTARLIER

Mail : recrutementptip@adapeidoudubs.fr