

**Fiche de poste
Ouvrier(ère) d'abattoir**

POSITION DANS L'ORGANISATION

Filière	Technique
Catégorie de référence	Opérateur de 1ère transformation des viandes
Responsable hiérarchique	Chef de chaîne / Directeur

MISSIONS

Mission(s) principale(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Opérations d'abattage d'animaux de boucherie - Opérations d'habillage des carcasses - Traitement du 5^{ème} quartier et déchets
Mission(s) annexe(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Réception et Amenée des animaux - Pesée-Classement-Marquage des carcasses
Mission(s) ponctuelle(s)	Accueil et renseignements aux usagers

TACHES

<ul style="list-style-type: none"> - Réception des animaux vivants - Conduites en parc et amenée des animaux au piège d'abattage - Opérations d'abattage des animaux et de préparation aux opérations de découpe - Opérations d'habillage et de présentation des carcasses - Opérations de pesée-classement-marquage - Manutention des carcasses - Entretien et nettoyage du matériel et des outils de production - Travail des co-produits et autres sous-produits - Participation à l'analyse et à l'amélioration des process de production, d'hygiène et de sécurité. - Relations avec les usagers, fournisseurs et prestataires

COMPETENCES

Diplôme(s)	Accessible sans diplôme Formation et/ou Expérience en métier de bouche / abattoir souhaitée
Connaissances théoriques et savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des techniques de découpe - Bonnes pratiques d'hygiène en industrie agroalimentaire – Filière viande - Fonctionnement et gestion d'une industrie agroalimentaire – Filière viande
Savoir-être : comportement, attitudes, qualités humaines	<ul style="list-style-type: none"> - Rigueur et réactivité - Dextérité manuelle et sens de précision - Capacités physiques - Rapidité et Autonomie - Discrétion et réserve avec le sens du service public

CONDITIONS D'EXERCICE

Lieu	Abattoir de Porto-Vecchio (abattoir du SMAC).
Horaires	06h-13h30
Relations internes et externes	Usager d'abattoirs, fournisseurs et services de l'Etat
Quotité	Temps plein
Modalités d'organisation du travail	Travail en équipe et en autonomie
Conditions de travail, d'hygiène et de sécurité	Travail en station debout prolongé, Chaîne de production, port d'équipement de travail, EPI Port de charge (outils, matériel de production, etc.)
Eléments liés au statut des personnels du SMAC	Prime de fin d'année, prime de transport, tickets restaurant
Salaire de référence	Entre 1576 € et 1872 € brut par mois selon expérience

NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel et peut évoluer en fonction des projets de la collectivité et du salarié.

Fait à Ajaccio, le

Le salarié

Le Président