

### Ouvrier polyvalent Bouverie (H/F) CDI

Notre société est basée à La Talaudière dans la Loire, ces actionnaires majoritaires sont les Groupes TRADIVAL et DESPI. TRADIVAL est un des leaders de l'abattage en France, DESPI est l'acteur principal de la boucherie en France au travers du réseau Grand Frais.

La société Stéphanoise d'Abattage est spécialisée dans l'abattage de veau et de gros bovins avec un outil compétitif qui a bénéficié d'investissement conséquent sur les 10 dernières années (18 millions d'euros). L'abattoir travaille également des produits issus de l'abattage comme les cuirs destinés à des grands noms du luxe français.

Notre entreprise est une entreprise à taille humaine avec un management participatif et de proximité.

Rattaché(e) directement au Responsable du site, vous intégrez le service bouverie, dans un environnement multidisciplinaire, **vos principales missions seront :**

- + Réceptionner les animaux vivants ;
- + Assurer la sécurité des animaux (bovins et ovins) lors du déchargement des camions ;
- + Vérifier les documents d'identification et les enregistrer ;
- + Contrôler l'identification des animaux et apprécier leur état de santé ;
- + Organiser le logement des animaux ;
- + Procéder au tri des animaux en fonction des besoins de la production et les amener vers la chaîne ;
- + Nettoyer et désinfecter la bouverie ;
- + Utilisation de l'outil informatique.

#### **Notre futur collaborateur :**

- + Issu du secteur agricole ou de formation agricole, vous avez une expérience en contact avec les bovins ;
- + Vous appréciez le travail en équipe ;
- + Vous ne craignez pas l'environnement de l'abattoir.

#### **CONDITIONS DU POSTE**

- + **Contrat :** CDI
- + **Temps de travail :** Temps complet (35 heures)
- + **Horaires :** 08h00 – 16h00, après formation vous serez amené à travailler également du matin (03h30 – 11h30) et du soir (11h00-20h00).
- + **Rémunération :** Salaire de base : 2040€ sur 12 mois (plus 13<sup>ème</sup> mois) + participation employeur à la mutuelle et la prévoyance – participation au transport et au panier repas
- + **Prise de poste :** dès que possible.
- + **Contact :** Amel SABEUR – Ressources Humaines : [amel.sabeur@sicarev.com](mailto:amel.sabeur@sicarev.com)