

FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI

Intitulé d'emploi	EMPLOYE POLYVALENT DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (remplacement congé maladie)
Environnement de travail	Hall Alimentaire de l'EPL Agro de la Meuse à Bar-le-Duc (établissement public d'enseignement agricole) assurant la transformation des viandes (bœuf, porc, mouton...) : activités de découpe et de transformation charcutière Travail au froid (+4°C/+8°C) – Equipements de protection fournis
Profil	<ul style="list-style-type: none"> - Formation en transformation alimentaire (tout niveau) - Formation en Boucherie et/ou Charcuterie (tout niveau) - Débutant accepté
Finalité de l'emploi	L'employé polyvalent assure les productions de l'atelier selon les directives données par l'adjoint de production. Il applique et respecte les procédures en place, notamment le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.
Missions & activités du poste	<p><u>Participer à l'acte de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le matériel selon les process dédiés (montage, démontage) - Assurer des opérations de désossage et de découpe en complément du boucher - Préparer les recettes : pesée des ingrédients, enregistrement de traçabilité - Assister les autres agents dans la fabrication des produits - Réaliser le conditionnement et l'étiquetage des produits - Préparer les commandes des clients <p><u>Appliquer le plan de nettoyage et désinfection</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Quotidiennement et à chaque fois que nécessaire, mettre en place les procédures de nettoyage et désinfection des locaux et matériels <p><u>Participer à l'acte éducatif :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Superviser les apprenants
Savoirs	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissances de base en hygiène
Savoir-Faire	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des techniques de désossage et de découpe appréciée - Connaissance en transformation charcutière appréciée
Savoir-Etre	<ul style="list-style-type: none"> - Rigueur - Sens de l'observation - Capacité d'adaptation et d'organisation - Discrétion - Aptitude à la communication
Cotation de l'emploi	A définir - Suivant la Convention Collective des Industrie Charcutières (IDCC 1586) selon niveau de formation et/ou expérience

FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI

Informations complémentaires dans le cadre d'un recrutement

EMPLOYEUR : EPL AGRO Bar-le-Duc

LIEU DE TRAVAIL : Hall Alimentaire

DATE DE PRISE DE FONCTION : 13 octobre

CONTRAT DE TRAVAIL : CDD JUSQ'AU 31/12/25 CDI

TEMPS DE TRAVAIL : 35 HEURES

CONVENTION COLLECTIVE : 1586 – INDUSTRIES CHARCUTIERES

SALAIRE : SELON LA CCN 1586 & EXPERIENCE)

PROFIL : EXPERIENCE APPRECIEE & DEBUTANT ACCEPTE

CV et lettre de motivation à envoyer par mail à Brigitte ELVERS, Directrice, à l'adresse suivante : brigitte.elvers@educagri.fr