

LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE BELLE ÎLE EN MER

Avec 85 km² pour 100 km de littoral, Belle-Île-en-Mer est la deuxième plus grande île de France métropolitaine (après la Corse). Sa population avoisine les 5 500 habitants à l'année, et l'île accueille près de 450 000 visiteurs par an. L'économie insulaire est tournée vers le tourisme, tout en conservant une diversité économique (agriculture – pêche - service à la population - le bâtiment).

L'île se compose de 4 communes, regroupées au sein de la communauté de commune de Belle-Île en mer que les spécificités insulaires amènent à gérer une quarantaine de compétences, dont la gestion d'un abattoir intercommunal et la collecte de lait des éleveurs locaux.

En investissant en 2010 pour la reconstruction d'un nouvel abattoir, la communauté de communes a fait le pari du maintien d'une filière viande insulaire de qualité et à forte valeur ajoutée.

L'abattoir est au service des éleveurs et à destination des distributeurs, des professionnels des métiers de bouche, des restaurants mais encore des particuliers ou d'associations.

La reconstruction en 2010 a permis de répondre aux exigences de la réglementation européenne, afin d'améliorer la sécurité et les conditions de travail du personnel.

Agréé CE, cet outil permet aux éleveurs de Belle-Île de pouvoir exporter leurs produits sur l'ensemble du territoire national et même au niveau européen. Il est un lieu privilégié de rencontres et d'échanges des acteurs de la filière.

L'abattoir de Belle île, considéré comme le plus petit abattoir de France métropolitaine, permet aux salariés de l'établissement d'apporter une attention toute particulière à l'accompagnement le plus respectueux possible de l'animal lors de sa prise en charge sur site.

VOS MISSIONS

Vos missions seront marquées par une forte saisonnalité et réparties selon les modalités suivantes :

Responsable de l'abattoir (encadrement de 4 agents à ½ temps) :

- Coordonner et garantir l'activité de l'abattoir conjointement avec la responsable des services techniques
- Organiser le planning d'abattage et assurer la relation avec les clients,
- Coordonner les prestations liées à l'activité de l'abattoir,
- Assurer le suivi administratif et financier de l'activité de l'abattoir,
- Manager et gérer le planning de 4 agents à mi-temps,
- Coordonner et superviser l'activité des opérateurs sur la chaîne d'abattage et le respect des process, conformément aux règles et normes sanitaires et le bien-être animal. Aide sur la pesée et la réfrigération notamment,
- Étudier, proposer et mettre en œuvre les investissements et améliorations de process,
- Garantir la sécurité du site et des salariés,
- Assurer le suivi et la surveillance du Plan de Maitrise Sanitaire et proposer son éventuelle évolution.

Missions complémentaires :

- **Conseil et maîtrise sanitaire du restaurant scolaire intercommunal**
 - Assurer le suivi et la surveillance du Plan de Maitrise Sanitaire et proposer son éventuelle évolution,
 - Assurer le suivi et la surveillance de l'hygiène des locaux, du personnel et de la sécurité des denrées alimentaires,
 - Vérifier le remplissage des enregistrements nécessaires à la traçabilité,
 - Assurer la surveillance du plan d'analyses en place et des produits proposés au personnel,
 - Réaliser des audits internes.
- **Développement de projet au sein de l'abattoir**

VOTRE PROFIL

Bac+2/3 en QHSE avec expérience en agroalimentaire ou Bac+2/3 en formation agroalimentaire option produits carnés.
Bien-être animal.

Formation initiale ou habilitation en hygiène et sécurité.

Permis B exigés

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (norme HACCP), des règles de sécurité au travail et de l'environnement de l'agro-alimentaire exigée.

Expérience du management d'équipe.

Vous êtes rigoureux(se), Réactif(ve), organisé(e), force de proposition, vous avez un bon sens relationnel et aimez le travail en équipe.



LES CONDITIONS DU POSTE

Contrat : CDD (1 à 3 ans renouvelable jusqu'à CDI)

Temps de travail : Temps complet (35 heures)

Rémunération : négociable selon profil + CNAS + chèques-déjeuner + participation employeur à la mutuelle et la prévoyance

Prise de poste : dès que possible.

Adressez votre candidature avant le 12 février 2024
par mail à recrutement@ccbi.fr
À l'attention de Madame la Présidente de la CCBI