



# OFFRE D'EMPLOI

## Opérateur en abattoir / Agent technique polyvalent H/F

### LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE BELLE ILE EN MER

Belle Ile en mer se compose de 4 communes, regroupées au sein de la communauté de commune de Belle-Île en mer. Les spécificités insulaires l'amènent à gérer une quarantaine de compétences (<http://www.ccbi.fr/>).

Avec 85 km<sup>2</sup> 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). La vie à l'année y est donc dynamique comme en témoignent les quelques 150 associations actives sur le territoire, les 2 collèges, les 5 écoles primaires, la maison de l'enfance, les 2 moyennes surfaces, le complexe sportif, le cinéma art et essai, la salle de spectacle ...

### VOS MISSIONS

Vous combinez deux activités complémentaires tout au long de l'année, avec des périodes d'activité plus intenses selon la saison :

- Printemps et été : activité principale en abattoir
- Automne et hiver : activité principale en entretien des bâtiments et espaces extérieurs

### Pourquoi rejoindre la communauté de communes de Belle-Île-en-Mer ?

- Un poste polyvalent et concret, avec de la variété dans les missions
- Un cadre de vie unique en milieu insulaire
- Un rythme de travail équilibré : 1 vendredi sur 2 non-travaillés
- Une équipe dynamique et un territoire vivant toute l'année
- Un forfait de rémunération incluant des avantages (CNAS, chèques-déjeuner, participation à la mutuelle et à la prévoyance)
- Possibilité de logement temporaire à la prise de poste

### Détail des missions :

#### **- Opérateur en abattoir**

L'abattoir de la communauté de communes est un petit abattoir multi-espèces (ovins, caprins, porcins, veaux - pas de gros bovins). Vous intervenez sur tous les postes de la chaîne, en équipe et sous l'autorité du responsable d'abattoir.

Concrètement, vous :

- Pouvez assurer les opérations techniques sur tous les postes : bouverie, tuerie, dépouille, fente, déméduation, boyauderie, pesée, expédition
- Respectez le plan de maîtrise sanitaire, les règles d'hygiène et de bien-être animal
- 

#### **- Agent technique polyvalent**

### Entretien des bâtiments

- Identifie et signale les dysfonctionnements et dégradations du patrimoine bâti
- Réalise des travaux courants d'entretien et de maintenance en fonction de ses compétences : maçonnerie, plâtrerie, peinture, électricité, serrurerie, menuiserie, plomberie, chauffage, mécanique...
- Nettoie, entretient et range les outils, équipements et matériels après usage
- Renseigne les documents relatifs à l'utilisation ou à l'entretien d'un équipement, d'un matériel ou d'un engin

## Entretien et mise en valeur des espaces extérieurs du patrimoine bâti de la collectivité

- Débroussaille, tond les espaces extérieurs du patrimoine bâti et évacue les déchets

## Diverses tâches techniques

- Participe aux travaux réalisés en régie
- Conduit les engins nécessaires à la réalisation des interventions techniques
- Collecte et évacue les déchets issus de l'activité des services (tournées déchèterie)

## PROFIL

- Formations ou expérience souhaitées :
  - Formation ou expérience en boucherie ou sur chaîne agro-alimentaire
  - Formation initiale ou habilitation en hygiène et sécurité
  - Formation initiale ou expériences en petits travaux du bâtiment
  - Compétences en mécanique appréciées
- Permis B exigé
- Connaissance des règles d'hygiène (norme HACCP), des règles de sécurité au travail et de l'environnement de l'agro-alimentaire souhaitée
- Vous êtes rigoureux(se), Réactif(ve), organisé(e), force de proposition, vous avez un bon sens relationnel et aimez le travail en équipe.

## CONDITIONS DU POSTE

**Contrat :** CDD 1 an renouvelable

**Temps de travail :** 35 heures par semaine annualisées. 1 vendredi sur 2 non-travaillé.

**Rémunération :** 1650€ nets/mois négociable selon profil + CNAS (avantages sociaux) + chèques-déjeuner + participation employeur à la mutuelle et la prévoyance

**Prise de poste :** dès que possible. Possibilité d'un logement temporaire à la prise de poste

En postulant à cette offre d'emploi, vous donnez votre accord pour que nous prenions contact avec vos précédents employeurs. Dans votre lettre de motivation, vous pouvez nous apporter toutes les précisions que vous souhaiteriez.

## CANDIDATER

Votre candidature (CV + LM obligatoires) est à adresser avant le 20 juillet 2026 à l'attention de Monsieur le Président de la CCBI par mail à [recrutement@ccbi.fr](mailto:recrutement@ccbi.fr)

*Pour toutes demandes d'informations complémentaires, n'hésitez pas à poser vos questions par mail [recrutement@ccbi.fr](mailto:recrutement@ccbi.fr) en rappelant l'intitulé de l'offre d'emploi correspondante*