

## Opérateur en abattoir / Ouvrier d'entretien polyvalent des bâtiments H/F

### LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE BELLE ÎLE EN MER

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, le complexe sportif, le cinéma art et essai et la salle de spectacle Arletty.

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 service technique intercommunal.

Elle possède et administre un patrimoine bâti conséquent, ainsi qu'un petit abattoir intercommunal. L'équipe technique, est composée d'un responsable de service et de huit agents.

### VOS MISSIONS

**Vos missions sont réparties à part égale selon une saisonnalité marquée, entre la mission d'un opérateur en abattoir et d'un ouvrier polyvalent d'entretien des bâtiments.**

**- Opérateur en abattoir (50%) (saison haute au printemps et en été)**

L'abattoir de la Communauté de Communes de Belle Ile en Mer est un petit abattoir multi-espèces, traitant les ovins, caprins, porcins et veaux, (pas de gros bovins). L'opérateur en abattoir intervient sur tous les postes de la chaîne avec les autres opérateurs et sous l'autorité du responsable de l'abattoir. À ce titre,

Vous répondez aux exigences techniques de tous les postes en abattoir multi-espèces (bouverie, tuerie, dépouille, fente, déméduation, boyauderie, pesée, expédition)

Vous respectez le plan de maîtrise sanitaire et les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que de bien-être animal.

**- Ouvrier polyvalent d'entretien des bâtiments (50%) (saison haute en automne et en hiver)**

Les services techniques intercommunaux assurent l'entretien et la maintenance de tous les équipements, des bâtiments et de leurs abords. L'ouvrier polyvalent participe aux travaux d'entretien des équipements publics, avec les autres ouvriers polyvalents et sous l'autorité du Responsable des services techniques. À ce titre,

Vous Participez à l'entretien et à la propreté des espaces, bâtiments et équipements publics

Vous réalisez des petits travaux courant sur les bâtiments publics

Vous participez au suivi des espaces, bâtiments et équipements publics

Vous participez aux missions inhérentes au bon fonctionnement du service (Nettoyage, entretien et rangement des outils, des véhicules et des espaces de travail après usage)

### PROFIL

Formation ou expérience en boucherie ou sur chaîne agro-alimentaire souhaitée

Formation initiale ou habilitation en hygiène et sécurité

Formation initiale ou expériences en petits travaux du bâtiment

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 :** Emploi statutaire (grade adjoint technique) ou CDD (1 à 3 ans renouvelable)

**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. 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.**

**Adressez votre candidature avant le 31 juillet 2025  
par mail à [recrutement@ccbi.fr](mailto:recrutement@ccbi.fr)  
À l'attention de Madame la Présidente de la CCBI**