



Westvlees – Abatteur polyvalent

Votre journée en tant que abatteur...

Nous sommes à la recherche d'un abatteur expérimenté pour rejoindre notre équipe.

En tant qu'abatteur, vous jouerez un rôle essentiel dans notre processus de production et contribuerez à fournir la viande fraîche du porc, sûre et savoureuse, de la ferme à la table. Vous travaillerez dans notre abattoir ultramoderne en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe (environ 70 personnes par jour) pour assurer un abattage précis et efficace aux normes légales et aux directives de l'entreprise.

- Effectuer l'abattage des porcs en suivant les procédures de sécurité établies
- Utiliser les équipements et les outils appropriés pour l'abattage
- Manipulation sûre et efficace des équipements et des outils d'abattage.
- Assurer la sécurité des personnes et des biens pendant l'abattage

Compétences requises

- Expérience démontrée en tant qu'abatteur ou dans un poste similaire dans l'industrie de la transformation de viande.
- Connaissance approfondie des processus et des techniques d'abattage.
- Sens aigu de l'observation et souci de la qualité.
- Capacité à travailler de manière autonome et en équipe.
- Ethique de travail positive et fiabilité.
- Possibilité de commencer à travailler à 5h30 jusqu'à la fin du travail.

Nous offrons

- Un salaire compétitif correspondant à votre expérience et à vos compétences.
- Excellents avantages sociaux, y compris le régime de retraite, chèque repas, restaurant à notre entreprise,...
- Des possibilités de croissance personnelle et professionnelle au sein de l'entreprise.
- Un environnement de travail sûr et organisé, où votre bien-être est notre priorité.
- La chance de faire partie d'une équipe passionnée qui s'engage pour des produits de viande de haute qualité.

<https://www.westvlees.com/nl>