



Un groupe, des opportunités, un avenir !

Premier transformateur de viande en France, le Groupe Bigard cultive « l'art de la viande » depuis plus de 30 ans. Entreprise emblématique du secteur agroalimentaire national, le Groupe Bigard poursuit son développement grâce à son esprit innovant, sa forte culture d'entreprise, au service d'un produit noble, la viande, et de ses consommateurs.

Fort de ses 13 000 collaborateurs et d'une implantation nationale optimale, le Groupe Bigard doit sa réussite à l'engagement quotidien des femmes et des hommes qui le composent.

Notre ambition : vous proposer des opportunités de carrières diversifiées aussi bien en termes de métiers que d'évolutions. Intégrer le Groupe Bigard, c'est se construire un parcours professionnel enrichissant et motivant.

Nous souhaitons renforcer nos ateliers de production du site de Cuiseaux (71 – Saône et Loire), spécialisé dans l'abattage, la découpe et la transformation de viande bovine, et nous recherchons

● Des Opérateurs d'Abattage (H/F)

Vous réalisez des opérations de finition des carcasses, dans le respect de la réglementation, des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité et de productivité.

Les activités principales de l'emploi sont :

- Eviscérer l'animal
- Fendre les carcasses
- Emousser, parer les parties internes et externes de l'animal
- Vérifier le numéro de carcasse et prélever des échantillons
-

● Des Opérateurs de Parage (H/F)

Vous produisez des pièces de viande propres à la consommation, dans le respect du cahier des charges, des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité et de productivité.

Les activités principales de l'emploi sont :

- Découper des morceaux de viande en respectant l'intégrité des muscles
- Dégraisser des pièces de viande
- Trier les co-produits (graisse, os...)