

Ministère de l'Intérieur  
Wilaya de la Région Rabat Salé Kenitra

SOCIETE RABAT SALE TEMARA PRESTATIONS « SDL » S.A.

## AVIS DE RECRUTEMENT

### **1. Présentation des postes à pourvoir :**

Dans le cadre du renforcement de son capital humain, la Société Rabat, Salé Témara Prestations « SDL » S.A. procèdera au recrutement du profil spécifique suivant :

Poste	Domaine	Expérience	Nombre
Technicien Contrôle Qualité	Gestion des abattoirs	Expérience probante dans le poste	1

### **2. Principales missions du poste et conditions :**

Le candidat est prié de consulter la fiche de poste ainsi que les conditions de candidature, sur le lien suivant : [www.emploi-public.ma](http://www.emploi-public.ma)

### **3. Dossier de candidature :**

Le dossier de candidature est composé des pièces suivantes :

- Un Curriculum Vitae indiquant les compétences du candidat, son parcours académique et professionnel ainsi que les postes et fonctions occupés ;
- Une lettre de motivation ;
- Une copie du diplôme ;
- Une copie des attestations justifiant l'expérience requise ;
- Une copie de la CIN.

### **4. Dépôt de candidature**

Le dossier de candidature doit être scanné sous format PDF et chargé dans le portail <https://depot.emploi-public.ma>, au plus tard le **20 Février 2026 à 00H00**.

(Tout dossier de candidature incomplet ou parvenu après le délai susmentionné ne sera pas pris en compte et ne fera pas l'objet de suite)



# FICHE DE POSTE : TECHNICIEN EN CONTRÔLE QUALITÉ

## Mission principale

Assurer le **contrôle quotidien de l'hygiène, de la qualité sanitaire et de la salubrité des viandes** au sein des abattoirs, conformément à la **réglementation marocaine en vigueur**, et aux procédures internes, afin de garantir la sécurité sanitaire des produits destinés à la consommation.

Le technicien exerce ses missions **sur le terrain**, sous l'autorité du responsable hiérarchique.

## Attributions et responsabilités

### 1. Contrôle sanitaire et hygiène des opérations

- Effectuer des **contrôles quotidiens** des opérations d'abattage, d'éviscération, de découpe et de manutention.
- Vérifier le respect des **bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** par le personnel :
  - Hygiène corporelle
  - Port des équipements de protection
  - Respect des circuits propres / sales
- Contrôler l'état de propreté et de salubrité :
  - Des locaux
  - Des équipements et outils
  - Des aires d'abattage et de stockage
- Surveiller les **conditions de température**, d'aération et de conservation des viandes.

### 2. Inspections et constats de non-conformité

- Réaliser des **tournées d'inspection** régulières dans l'ensemble des zones de l'abattoir.
- Identifier, signaler et consigner toute **non-conformité sanitaire ou hygiénique**.
- Renseigner les **fiches de contrôle**, registres sanitaires et rapports journaliers.
- Proposer des mesures correctives simples et alerter la hiérarchie en cas de situation à risque.

### 3. Traçabilité et suivi des lots

- Assurer la **tracabilité des animaux, carcasses et lots de viande**, depuis la réception jusqu'à la sortie.
- Vérifier la conformité des documents :
  - Registres d'entrée
  - Fiches d'abattage
  - Registres de sortie



- Veiller à la bonne tenue et à l'archivage des **documents sanitaires obligatoires**.

#### 4. Appui aux contrôles ONSSA

- Participer à la préparation et à l'accompagnement des **contrôles et inspections de l'ONSSA**.
- Mettre à disposition les registres, documents et informations demandés.
- Contribuer au suivi des observations et recommandations formulées par les services de contrôle.

#### 5. Sensibilisation du personnel

- Sensibiliser quotidiennement les opérateurs, bouchers et intervenants aux règles d'hygiène et de salubrité.
- Rappeler les consignes sanitaires en vigueur en cas de manquement constaté.
- Contribuer à l'instauration d'une **culture de respect des règles sanitaires** au sein de l'abattoir.

#### Profil recherché

##### Formation

- **Bac +2** en :
  - Qualité et sécurité alimentaire
  - Hygiène et salubrité
  - Agroalimentaire
  - Biologie ou domaine équivalent

##### Expérience

- Une expérience dans un **abattoir**, un **marché de gros**, ou une structure agroalimentaire est un atout.
- Les profils débutants peuvent être retenus sous réserve de formation initiale adaptée.

##### Compétences requises

##### Compétences techniques

- Connaissance de la **réglementation sanitaire marocaine** applicable aux abattoirs.
- Notions des exigences **ONSSA**, BPH et principes HACCP.
- Capacité à effectuer des contrôles terrain et à remplir des documents réglementaires.
- Aptitude à détecter les risques sanitaires et à réagir de manière appropriée.



## **Compétences comportementales**

- Rigueur et sens de l'observation.
- Autorité morale et fermeté dans l'application des règles.
- Esprit de responsabilité et respect des procédures.
- Bon relationnel avec les opérateurs et les services communaux.
- Capacité à travailler dans un environnement exigeant (odeurs, froid, horaires variables).

## **Objectifs de performance**

- Respect permanent des normes sanitaires et hygiéniques.
- Réduction des non-conformités constatées lors des contrôles ONSSA.
- Fiabilité des contrôles et des enregistrements sanitaires.
- Contribution à l'amélioration continue de la salubrité des abattoirs communaux.

