



Les Anges Gardins
800 rue du pont d'Oye
62162 Vieille-Eglise

www.horizontalimentaire.fr

Qui sommes-nous ?

Les Anges Gardins est une association d'éducation populaire vouée au développement de nouvelles activités dans le domaine de l'alimentation (production, transformation, éducation culinaire...). La réalisation de ces nouvelles activités est rendue accessible aux personnes peu ou pas qualifiées. L'association dispose d'un agrément ACI permettant des parcours d'insertion par l'activité économique.

Les Anges Gardins constituent l'une des chevilles ouvrières du Pôle Territorial de Coopération Economique Ecopôle alimentaire en Région d'Audruicq et s'inscrit ainsi dans un dispositif partenarial riche d'acteurs : producteurs, mangeurs mais aussi chercheurs, éducateurs...

L'Ecopôle alimentaire dispose d'un outil de transformation de produits alimentaires multifonctionnel au service de ce regroupement d'acteurs parmi lesquels figure Terre d'Opale, plateforme de production et de diffusion de produits « bio, locaux et solidaires ».

Offre d'emploi Encadrant-e d'atelier de transformation

L'encadrant-e travaille en collaboration et sous la responsabilité du directeur de l'Association et d'un directeur technique supervisant l'ensemble des activités de l'Ecopôle alimentaire de la région d'Audruicq : production maraîchère biologique, transformation, logistique d'acheminement et de commercialisation. Il/elle est responsable du bon fonctionnement de l'atelier de transformation multifonctionnel* et de l'encadrement des salariés polyvalents en insertion.

*Restauration (1^{ère} Table de Cocagne de France), transformation alimentaire, service traiteur.

Vos missions principales : Réaliser, avec l'aide d'une équipe en parcours de professionnalisation, les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, les modes opératoires de l'organisme et la planification.

Les différentes missions :

L'encadrant-e supervise les travaux tout en y participant :

- organise le travail et donne les consignes au personnel en vérifiant leur bonne application.
- respecte et fait respecter les règles de sécurité (contrôle le port des équipements de protection individuelle, l'utilisation des locaux et outils conformément à leur usage).
- s'assure du bon état des outils et équipements, de l'installation, de la propreté et du rangement chaque soir de l'atelier et des zones de stockage.

L'encadrant-e gère l'atelier de transformation, s'occupe de la Table de Cocagne et des prestations traiteur (en lien avec un chef d'équipe de cuisine) :

- contrôle la conformité des produits.
- participe à l'élaboration des recettes et au développement des différentes gammes.

L'encadrant-e participe à la vente de la production :

- collabore à la relation avec les clients actuels (grossistes et semis gros) et s'assure que les commandes correspondent aux critères de qualité et de ponctualité attendus selon une procédure établie.
- organise son planning d'activités (production/conditionnement) et ses livraisons en fonction des différents contrats tout au long de l'année.
- participe au suivi de la production, des stocks et des ventes en lien avec l'équipe commerciale et l'équipe de maraîchage.

L'encadrant-e participe à la gestion de l'organisme :

- utilise les outils de gestion et de suivi de la production (traçabilité, stocks, facturation etc.).
- rend compte régulièrement à la direction du déroulement des activités .
- assure la relation avec les fournisseurs de matières premières sous couvert de la direction.
- gère les stocks, les intrants et l'approvisionnement sous couvert de la direction.
- contrôle et analyse les coûts de production.

L'encadrant-e participe à la formation de personnel en insertion :

- anime les équipes en insertion et organise leur travail
- assure l'accompagnement des salariés et leur formation en interne.
- évalue les acquis professionnels et comportementaux des salariés avec la personne en charge du suivi socio-professionnel.

Profil et compétences requises :

- Former une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes.
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques.
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle.
- Créer et élaborer des recettes, des préparations culinaires.
- Travailler en équipe.
- Utiliser des logiciels pour le suivi de la production.
- Utiliser des procédures, des codes, des langages, des protocoles, des réglementations spécifiques au métier.
- Maîtrise des protocoles HACCP et d'hygiène.
- Sens de l'accueil, notion client.

Connaissances associées

- Gestes et postures.
- Utilisation de logiciels et d'outils bureautiques.
- Normes, réglementation, hygiène et sécurité.
- Techniques culinaires.

Exigences du poste

Conditions particulières d'exercice : dûs à des pics de production saisonniers, les horaires de travail peuvent donc varier en fonction des semaines. Il est aussi possible de devoir assurer des présences le week-end ou certaines soirées.

Une habilitation à la conduite d'autoclave serait fortement appréciée.

Conditions salariales

CDD de 6 mois à temps plein 35h hebdomadaire, avec une grande perspective d'évolution en CDI en cas de confirmation de l'activité.

Prise de poste dès que possible.

Salaire fixe selon la convention collective et en fonction du niveau acquis (CCN IDCC 3016).

Poste basé à Vieille Eglise (62)

Permis B obligatoire

Pour candidater :

Envoyer lettre de motivation et CV sous format électronique uniquement, à l'attention de Monsieur le directeur Dominique HAYS à l'adresse suivante : dhays@angesgardins.fr