



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 Ecopole 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 consortium d'acteurs parmi lesquels figure Terre d'Opale, plateforme de production et de diffusion de produits « bio, locaux et solidaires ».

Pour en savoir plus : www.horizontalimentaire.fr

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, 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.

*Cuisine (1^{ère} Table de Cocagne de France), conservation par appertisation, cru sous vide, tenue d'ateliers culinaires et 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 hygiène alimentaire, les modes opératoires de l'organisme et la planification.

Les différentes missions :

L'encadrant-e gère l'atelier de transformation :

- suit la production, les stocks et les ventes
- contrôle les délais, dates limites (produits, dossiers, interventions)
- contrôle la propreté des locaux
- gère la maintenance des équipements

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, de l'installation, de la propreté et du rangement chaque soir de l'atelier et des zones de stockage.

L'encadrant-e s'occupe de la Table de Cocagne et des prestations traiteur :

- contrôle la conformité des produits
- élabore des recettes (entrées, plats, desserts, buffet...)
- s'occupe du dressage des préparations culinaires

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.

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

- remplit les fiches de production permettant d'assurer la traçabilité des productions.
- informe régulièrement le directeur du déroulement des activités et présente les résultats techniques par cycle de production.
- 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 pédagogique des salariés et leur formation en interne.
- évalue les acquis professionnels et comportementaux des salariés avec l'aide de la personne en charge des parcours.

L'encadrant-e participe au développement de la gamme de produits transformés comme les menus proposés à la Table de Cocagne

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 des recettes, des préparations culinaires.
- Elaborer des plats, des repas.
- 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.
- Bonne pratique d'hygiène et de suivi des protocoles HACCP
- Connaissance sur les intolérances et interdits alimentaires
- Capacités pédagogiques
- Sens de l'accueil, notion client

Connaissances associées

- Equipements et technologie des matériels de cuisson.
- Gestes et postures
- Hygiène
- sécurité
- Utilisation de logiciel
- Norme, réglementation et sécurité.
- Techniques culinaires.
- Utilisation d'outils bureautique
- Techniques pédagogiques

Exigences du poste

Conditions particulières d'exercice : l'activité est plus soutenue en été et un peu moins en fin de production. Les horaires de travail peuvent donc varier en fonction des semaines. C'est l'encadrant qui juge de ces adaptations en fonction de la charge de travail à réaliser. Il est possible de devoir assurer des astreintes 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 du lundi au samedi, 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