



Offre d'emploi **Encadrant technique**

Responsable de production agro-alimentaire anti-gaspi et durable

Qui sommes-nous ?

Depuis 2016 Altrimenti, organisation à mission, lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation saine et durable accessible à toutes et à tous.

Pour renforcer son impact, Altrimenti lance en 2019 **Altripasti, le premier atelier de production alimentaire anti-gaspi, durable et végétale qui permet de créer de l'emploi pour personnes en parcours d'insertion socio-professionnelle.**

En 2025, Altripasti s'installe à Paris 20ème pour élargir son offre dédiée à la fabrication de produits italiens innovants et de qualité – conserves, biscuits, plats,. 100 % végétal, 100 % made in Paris, 100 % durable.

L'ambition est d'allier authenticité, exigence et innovation pour proposer une offre innovante, gourmande et responsable.

Pourquoi nous avons besoin de vous?

Dans un contexte de développement et de structuration de son activité, Altrimenti recrute un(e) Responsable de Production afin de piloter son atelier de fabrication et garantir la performance opérationnelle souhaitée.

Responsable du site de production, vous êtes en charge de l'organisation, de l'efficacité et de la qualité des opérations, dans une logique d'exigence, de fiabilité et d'amélioration continue en lien avec l'équipe déjà en place.

Missions

Sous l'autorité de la directrice générale, le/la responsable de production (encadrant.e technique) assure la production en autonomie avec l'appui d'une équipe de 4 salariés en parcours d'insertion - qui passera à 9 prochainement - dont il/elle est en charge de l'encadrement. Cet encadrement professionnel des salariés en insertion doit leur permettre d'acquérir les connaissances et les gestes techniques liés aux postes occupés tout en assurant les objectifs de production qualitatifs et quantitatifs.

Détail des missions :

- Assurer le bon déroulement de l'ensemble de la production et de l'offre traiteur.
- Suivre les objectifs de production et ajuster les recettes en fonction des produits collectés.
- Encadrer et manager entre 4 et 9 agents polyvalents en parcours d'insertion sur toutes les étapes de la chaîne de production (préparation des matières premières, réalisation des recettes, conditionnement et étiquetage, livraison)
- Participer à la formation de son équipe, à la transmission de savoirs, savoir-faire et savoir-être. Le/la responsable de production est en lien régulier avec le/la conseiller.e en insertion professionnelle pour contribuer à la réussite des parcours en insertion.
- Il/elle peut être amené.e à participer à certains entretiens individuels et à l'évaluation des savoirs et savoir-être des salariés en parcours.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et assurer le suivi de traçabilité des produits.
- Veiller à la bonne organisation du laboratoire culinaire et des activités s'y déroulant.
- Gérer les stocks, les planning et expédier dans les délais prévus. Faire le lien pour les éditions d'étiquettes.

Compétences requises

- Expérience d'au moins deux ans en gestion professionnelle de laboratoire culinaire / cuisinier, restaurants, cantines...
- Expérience d'encadrement et de gestion d'équipe
- Bonne communication orale et aisance relationnelle
- Sens du service et du travail en équipe
- Pédagogie au profit de personnes en parcours d'insertion
- Appétence pour la transmission des savoirs et savoir-faire à des personnes avec des compétences techniques en développement

Conditions d'exercices du poste

- Station debout prolongée
- Tenue de travail obligatoire et fournie
- Manutention de charges – cagettes, cartons, bacs,...-
- Manipulation de denrées alimentaires
- Exposition à la chaleur et au froid

Type de contrat proposé :

- CDI à temps plein : à pourvoir dès septembre 2026
- Rémunération : composée d'un salaire fixe de 30 000 € brut complété par une part variable indexée sur l'atteinte des objectifs et des résultats opérationnels et sociaux
- Avantages : Remboursement du titre de transport (Pass Navigo) à hauteur de 50 % et Mutuelle
- Poste basé à Paris 20ème
- Base Horaire : 35H hebdomadaires
- Horaires : 9H-17H
- Jours de travail : du lundi au vendredi. Travail ponctuel samedi et/ou dimanche en fonction des événements.

Pour candidater, envoyez CV et lettre de motivation à svergati@altrimenti-asso.org



appel au 06.46.13.64.56