

OFFRE D'EMPLOI

ENCADREMENT TECHNIQUE D'INSERTION EN PRODUCTION ALIMENTAIRE

Structure : ACI (atelier chantier d'insertion) Atelier REBOND
Statut : encadrant.e technique d'insertion en production alimentaire

DÉFINITION DU POSTE

Nous recherchons un.e encadrant.e technique afin de gérer la production et accompagner des salariés en insertion, en étroite collaboration avec la direction et le chargé d'insertion professionnelle.

En intégrant l'association Atelier REBOND vous mettez les pieds dans une toute jeune entreprise en plein épanouissement. Forte d'une direction passionnée et d'un bureau dynamique, l'association mise sur le bien-être au travail pour réussir sa mission d'accompagnement des publics en transition professionnelle. Reprendre pied dans l'emploi c'est avant tout retrouver un sens au travail. Nous sommes persuadés qu'une activité valorisante, dans une ambiance de travail chaleureuse est un premier pas essentiel à la réinsertion professionnelle des salariés de l'Atelier REBOND. Intégrer l'association en tant qu'encadrant.e technique d'insertion c'est être tous les jours acteur.trice de cette dynamique bienveillante et productive. Responsable de la cuisine, vous dirigez l'équipe depuis la collecte des fruits et légumes jusqu'à la confection des recettes pour une gamme de produits ultra gourmands : confitures, tartinades, apéros.

L'encadrement technique d'insertion au sein de l'Atelier REBOND est un poste qui allie travail d'équipe, créativité et production.

1. CUISINE ET PRODUCTION

- Présence quotidienne en cuisine, coordonner et distribuer les différentes tâches à l'équipe, participer à la production
- Assurer la qualité et la sécurité de la production et le respect de la réglementation (contrôles de la production et des équipements, DUER, PMS)
- Superviser la traçabilité de la production et de la collecte (tableaux de suivi de la production, des collectes, des lots)

- Participer à la planification de la production sur l'année en fonction des objectifs commerciaux et des denrées collectées
- Développer de nouvelles recettes en identifiant et en maîtrisant les points critiques (température, taux de sucre, PH), pour développer la reproductibilité des recettes
- Appliquer et faire appliquer l'ensemble des outils et processus mis en œuvre auparavant.
- Optimiser les processus existants et/ou développer de nouveaux processus pour gagner en productivité (matériel, ergonomie, plan de production...)
- Réaliser les productions dans le souci des coûts de revient
- Assurer l'approvisionnement en fruits et légumes
- Assurer l'approvisionnement en fournitures et en matières premières
- Co-porter les projets de développement de l'activité de transformation (label bio, installation de nouvelles machines, etc).

2. MANAGEMENT

- Motiver, impliquer, être à l'écoute des difficultés de chacun et co-construire avec l'équipe permanente des solutions adaptées pour favoriser le retour à l'emploi
- Animer la dynamique collective et la vie d'équipe (moments de partage, ambiance)
- Assister à la gestion administrative (retards, absences, congés, contrats...)
- Transmettre les compétences professionnelles (dont gestes techniques, hygiène, comportements au travail) et accompagner la montée en compétences en contribuant à la production

3. LOGISTIQUE

- Organiser et superviser les flux (matières premières, consommables et produits finis)
- Superviser la préparation et la livraison des commandes

L'Atelier REBOND est une structure en construction, nous cherchons une personne qui continuera de porter le projet et qui participera à la réflexion sur son développement.

CONTRAINTES DU POSTE

- Station debout prolongée
- Port d'EPI obligatoire
- Port de charges (entre 15 et 20 Kg, portés à 2 personnes fréquemment durant la production)
- Manipulation de denrées alimentaires
- Exposition à la chaleur et au froid

COMPÉTENCES ET QUALIFICATION

- Expérience en encadrement d'équipe
- Aisance relationnelle et goût de la transmission : une expérience dans le domaine du social serait un plus
- Maîtrise et appétence pour les outils informatiques : pack office, logiciel de mise en page
- Capacité d'adaptation, flexibilité, fiabilité et rigueur
- Être orienté.e solution, proactif
- Avoir le sens du travail en équipe, autonomie, adaptabilité
- Appétence pour l'environnement de l'économie sociale et solidaire
- Une formation en agro-alimentaire/production alimentaire serait un plus.
- Permis B obligatoire

STATUT

- CDI de 35h
- Semaine de travail : du mardi au vendredi
- Salaire entre 1800 et 2000€ brut/mois selon profil
- Complémentaire santé prise en charge à 50 %
- Horaires : 8h30-17h00, pause de 45 mn pour déjeuner sur place (salle de pause)
- Ouverture du poste dès LE 1ER SEPTEMBRE

Lettre de motivation et CV à envoyer à info@atelier-rebond.fr