

Légumerie locale / poste de production

IMPORTANT : Evolution possible vers un poste de chef d'atelier (encadrement d'une équipe de 4 à 5 personnes)

Secteur d'activité : Transformation de légumes, Agriculture durable, Circuits courts

Présentation de l'entreprise AB Epluche

La société AB Épluche a été créée afin de permettre aux maraîchers de l'Isère d'avoir accès au marché de la restauration collective. Les cuisines collectives utilisent de plus en plus des légumes prêts à l'emploi (épluchés, lavés et découpés), pour des raisons d'hygiène, d'économie de temps ou de manque de place. Ces légumes dits « 4e gamme » sont préparés dans une légumerie. Dotée d'un équipement moderne et performant, installée au Fontanil-Cornillon au centre du département et aux portes de Grenoble, la légumerie AB Epluche est un outil efficace au service de la relocalisation de notre alimentation.

Site internet: <http://www.isere-a-saisonner.fr>

Description de l'offre

Mission principale :

Sous la responsabilité d'un chef d'atelier, le technicien de production, a pour missions principales de :

- Assurer la production quotidienne : installation de la ligne de production, réglage et chargement des machines, parage et conditionnement de légumes, approvisionnement en chambre froide ;
- Nettoyer l'atelier après la production ;
- Assurer de petits bricolages.

Cadre de travail :

AB Epluche est une petite entreprise de 7 personnes. Nous sommes tous motivés par le développement des circuits courts alimentaires et recherchons un collaborateur qui partage nos valeurs et souhaite s'impliquer dans ce domaine.

Compétence(s) du poste :

Nous recherchons avant tout une personne motivée par notre projet, capable de s'adapter et de prendre des initiatives.

Le travail en atelier de légumerie n'exige pas de compétences au préalable mais nécessite impérativement :

- Une bonne condition physique,
- D'être à l'aise en lecture/écriture/calcul (multiplications, calcul de rendement).

La personne recrutée devra intégrer et respecter les procédures en place. Les 1ers jours sont consacrés à la formation aux machines et à la formation hygiène, tout en participant aux tâches de production.

S'agissant d'un **travail en équipe**, il est attendu de vous un **sens du collectif et de la communication**, avec notamment la participation à des réunions quotidiennes (stand-up) et plus ponctuelles.

Les compétences et savoir-faire suivants seraient un plus :

- Connaissance des règles d'hygiène, HACCP ;
- Bricolage, entretien du matériel mécanique, électrique ;
- Toute expérience dans l'agroalimentaire, la restauration collective et les circuits courts.

Informations complémentaires :

Durée hebdomadaire de travail : 35 H00

Horaires de travail : horaires décalés avec une équipe matin et une l'après-midi

Salaire horaire brut : SMIC

Lieu de travail : Site des abattoirs, avenue de Louisiane, 38120 le FONTANIL CORNILLON (accès possible en vélo et transport en commun)

Type de contrat : CDD de 6 mois

Prise de poste prévue : fin septembre 2020, en fonction des évolutions de la situation sanitaire post Covid-19 et donc de la reprise des cantines.

Renseignements, CV et lettre de motivation à envoyer avant le 15/08/20 à :

contact@isere-a-saisonner.fr

Entretiens : à partir du 31 août 2020