



Offre d'emploi CDI : Technicien/ne de laboratoire agro-alimentaire – Chantier d'insertion type conserverie

Secteur : agroalimentaire- association chantier d'insertion professionnelle par l'activité économique

Présentation de la structure : La Conserverie Coopérative de Marcoussis (CCM) (91-Essonne-Ile-de-France)

La CCM est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire. Chantier d'insertion, sous statut associatif, son objectif est d'accueillir et d'accompagner des personnes, en situation précaire en leur proposant un cadre de travail adapté, un accompagnement socio-professionnel individualisé afin qu'ils reprennent confiance en leurs compétences.

Elle a pour support d'activité la transformation alimentaire et propose une offre de métiers diversifiés à ses salariés en insertion (production, logistique, etc...).

Sa gamme de produits (conserves artisanales), distribuée en circuit-court, est élaborée à partir de fruits et légumes de saison issus de l'agriculture biologique.

La Conserverie est un projet initié et développé par Les Potagers de Marcoussis, chantier d'insertion par le maraîchage biologique et membres du réseau Cocagne.

Pour en savoir plus : <http://lespotagersdemarcoussis.org/>

Mission du/de la Technicien/ne de laboratoire agro-alimentaire

Sous l'autorité du Responsable Opérationnel de la Production, le/la technicien/ne de laboratoire agro-alimentaire aura la charge de superviser l'ensemble de l'unité de fabrication de conserves artisanales (conserverie) et de former et encadrer une équipe d'environ 10 salariés en insertion œuvrant sur l'ensemble de la chaîne de fabrication des produits (de la réception des matières premières au stockage final des produits finis).

Compétences attendues

1 – Production

- o Etablir un plan de production annuel en tenant compte des objectifs de la structure et le mettre en application
- o Suivre et faire évoluer la planification de production en fonction des approvisionnements en matière première, des objectifs de production
- o Gérer les approvisionnements de matières premières
- o Gérer les relations clients
- o Analyser les données d'activité de la production et en rendre compte à sa hiérarchie
- o Proposer des actions afin d'améliorer la productivité
- o Contrôler la réalisation d'une prestation
- o Contrôler la conformité d'un produit
- o Déterminer des actions correctives si nécessaire
- o Tenue de dossiers de fabrication et documents de suivi
- o Rédiger et contrôler l'application de consignes
- o Contrôler le fonctionnement d'un outil et équipement
- o Planifier les interventions de maintenance
- o Apporter un appui technique à son équipe et intervenir sur la chaîne de production si nécessaire
- o Former un public aux principes HACCP

2 – Logistique

- o Gérer les relations fournisseurs, sous-traitants, prestataires (appel d'offre, devis, commande, réception marchandise)
- o Planifier les approvisionnements des produits de conditionnement (bocaux, emballages)
- o Contrôler l'état des stocks

Chemin du Regard - 91460 MARCOUSSIS

Tél. : 01 64 49 52 80

Mail : contact@lespotagersdemarcoussis.fr

Site internet : lespotagersdemarcoussis.org

Association loi 1901 - SIRET 519 460 364

- Contrôler les flux d'entrées et de sorties
- Définir les conditions de stockage

3 – Management : public en insertion

- Coordonner l'activité d'une équipe de 14 personnes environ en situation d'insertion professionnelle
- Mettre en œuvre des apprentissages adaptés sur l'ensemble de la chaîne de production et de la chaîne logistique
- Faire appliquer le règlement intérieur de la structure sous tous ses aspects (sécurité, hygiène, consignes de cohésion de groupe).
- Définir des objectifs et étapes du parcours d'insertion en lien avec les chargés en insertion professionnelle
- Evaluer les salariés et adapter les parcours d'insertion en lien avec les chargés en insertion professionnelle

Savoirs attendus

- Solides connaissances en transformation alimentaire et du travail des matières premières
- Gestion de production
- Techniques de planification
- Organisation de la chaîne logistique
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Analyse des risques
- Normes qualité, hygiène et sécurité alimentaires
- Norme ECOCERT
- Méthodes d'organisation du travail
- Outils bureautiques (très bonne maîtrise d'Excel)

Qualités requises

- ✓ Polyvalence ; Rigueur ; Sens de l'organisation ; Autonomie ; Réactivité ; Anticipation
- ✓ Bonnes capacités d'analyse, de synthèse et à poser un diagnostic
- ✓ Aptitudes relationnelles ; Appétence pour le travail d'équipe ; Capacité à animer une équipe et aptitudes au management
- ✓ Sensibilité aux valeurs de solidarité, de développement durable, de respect de l'environnement et adhésion au projet associatif de la structure

Diplôme et expériences requis

Bac + 2 min dans le domaine de la production agro-alimentaire exigé

2 ans d'expérience dans le secteur de la production agro-alimentaire souhaités

CACES souhaité

Permis B souhaité

Expérience dans l'insertion et/ou dans l'économie sociale et solidaire serait un plus.

Conditions d'emploi

CDI

Temps plein (35 heures hebdomadaires)

Statut employé : Encadrant Technique en Insertion selon la convention SYNESI, niveau B ou C selon expériences professionnelles

Rémunération : entre 22 000 et 26 400 € sur 12 mois

Mutuelle et prévoyance prise en charge à hauteur de 70% par l'employeur

Poste à pourvoir dès que possible

Candidature : CV+ lettre de motivation à l'adresse suivante : a.totee@pdm91.fr