

OFFRE D'EMPLOI **Technicien.ne de production**

Emploi saisonnier de 4 mois
temps partiel 60 %
rémunération au SMIC

Association Le Bateleur - St Pierreville (07)



La conserverie artisanale Le Bateleur gère un atelier de transformation à St Pierreville depuis 13 ans, grâce à une équipe dynamique qui met le respect de l'humain et du vivant au cœur de son travail.

L'activité du Bateleur se structure autour

- de la production d'une gamme de conserves en tout genre (plats cuisinés, condiments, charcuteries, confitures, compotes, et biscuits), réalisées sous mention Nature & Progrès avec des matières premières issues de l'agriculture biologique et locale.
- d'un service de travail à façon proposé aux agriculteurs.trices ne pouvant pas venir eux-mêmes transformer.
- d'un accompagnement des professionnels usagers de l'atelier, qui viennent y réaliser leur propre gamme de conserves.

Le Bateleur fonctionne sous forme associative et fédère environ 80 adhérents. Les différentes activités du Bateleur sont actuellement menées par une équipe de cinq salarié.e.s et quelques administratrices et administrateurs.

Pour faire face à la saisonnalité de notre activité, nous recherchons une personne ayant un intérêt pour les domaines de l'agriculture et l'alimentation. La motivation et les capacités à travailler dans un esprit coopératif avec toute l'équipe est essentielle.

Lieu et jours de travail

Les deux jours par semaine seront à déterminer avec l'équipe en fonction des exigences de production. Le poste est situé à Saint-Pierreville sur le site du Bateleur.

Missions, responsabilités

Le poste consiste à participer à la production de bocaux :

- Parage de légumes et de fruits
- Utilisation de machines à l'atelier : coupe légumes, raffineuse, poussoir...
- Mise en pot à chaud ou à froid
- Remplir les fiches de production
- Manutention
- Lavage des ustensiles de cuisine
- Ménage de l'atelier

La personne recrutée travaillera la plupart du temps en binôme avec une autre personne de l'équipe en responsabilité de la production.

Compétences requises

Nous recherchons une personne sensible au projet du Bateleur et au domaine de l'alimentation bio et locale en général. Le fonctionnement de l'équipe actuelle s'appuie essentiellement sur la coopération, la confiance, la complémentarité de ses membres et l'esprit d'adaptabilité tout en respectant les équilibres de chacun.es.

Avant toute compétence technique particulière, le respect des normes d'hygiène et le dynamisme sont les principales qualités attendues.

Il est important de noter que ce poste comporte de la manutention et du port de charges ainsi que des gestes répétitifs (épluchage, lavage des légumes, mise en pot...).

*Candidature (CV et lettre de motivation) à envoyer
par mail à herve.blanchetiere@le-bateleur.org*