



Dans le cadre d'un projet coopératif, les 3 centres sociaux de la ville Romans souhaitent faciliter l'accessibilité à une alimentation saine et locale des familles, en particulier celles en situation de précarité. Le projet de conserverie mobile et solidaire est développé à l'aide d'un véhicule équipé et il s'agit de :

- récupérer et valoriser les fruits et légumes de qualité, disqualifiés ou en surplus produits par des agriculteurs de la filière circuits courts du territoire rural et agricole de l'agglomération,
- permettre aux habitants de les cuisiner et de les transformer sous forme de conserve.
- proposer un atelier de travail à façon aux « petits » producteurs locaux.

Au sein de l'atelier mobile de production, vous assurez la fabrication des produits de façon manuelle sur commande (producteurs, groupe projet de la coopération,...) dans le respect de la qualité et plus occasionnellement des animations de sensibilisation du public à la conserve.

### Préparer la fabrication selon le planning de travail

- Etudier les instructions de travail, les plans et les bons fournis
- Régler et caler l'autoclave et stérilisateur dans leur bon fonctionnement
- Sauvegarder les programmes et transmettre les ajustements
- Gérer les entrées et sorties matières et matérielles de son poste de travail (pots, accessoires réglementaires...)
- Organiser les échéances et temps de travail à la réalisation des recettes (pluche, parage, découpe, nettoyage, stockage, cuisson...)

### Assurer la production

- Contrôler et ajuster les supports et productions selon la tolérance prévue
- Conduire les machines et suivre le bon déroulement de la fabrication en respectant les normes sanitaires et de sécurité des aliments et des personnes
- productivité, de sécurité et de qualité
- Contrôler la qualité à la sortie des machines usitées et ranger les pots.
- Réaliser des opérations particulières pour ajuster, assortir des commandes
- Compléter les documents de suivi de production suivant les recommandations.

### Maintenir son poste

- Entretien et nettoyer son poste de travail
- Effectuer la maintenance de premier niveau
- Signaler les éventuels dysfonctionnements et proposer des améliorations

### Résultats attendus

- Qualité des pots
- Productivité : nombre de pots produits à l'heure, ratio temps prévu/temps réalisé
- Entretien du camion, des appareils et du poste de travail
- Travail à façon conforme aux recettes (demandées et enregistrées)

### Conditions d'exercice du métier- Autonomie et responsabilité

Sous l'autorité du directeur de la maison de quartier St Nicolas, ce poste dépend du groupe projet alimentation de *la coopération* et de sa coordination.

Autonome pour l'exécution de son travail, il ou elle est responsable de la bonne quantité et de la qualité des produits conformément aux instructions de travaux.

Gestion de documents variés : instructions, plans, bons de travail, fiches techniques...

### **Relations internes et externes**

Travail souvent seul(e) ou en petite équipe sur les mêmes appareils ou ensemble de machines. Relations internes avec l'équipe (bénévoles et salariés) et la coordination de la conserverie mobile et solidaire.

Relations externes avec des maraîchers, producteurs agricoles.

### **Environnement de travail**

Il ou elle travaille dans un atelier mobile où l'environnement nécessite de respecter strictement les règles de sécurité et de porter l'équipement adéquat

Le travail peut demander une certaine endurance physique selon le poids des bacs à porter et les postures assis / debout.

Les horaires et conditions de travail sont « modulés » au regard de la production saisonnière.

### **Compétences requises - Compétences spécifiques**

- Lire les consignes, les fiches d'instruction, les bons...
- Réaliser les tests et suivis de produits finis
- Connaître les productions végétales (fruits et légumes)
- Maîtriser la pasteurisation
- Régler et caler l'autoclave, utilisation d'un Ph mètre
- Savoir utiliser une étuve
- Contrôler et ajuster les approvisionnements
- Conduire l'autoclave et surveiller la fabrication des pots
- Rechercher ou adapter le programme sur les appareils usités
- Faire preuve de concentration et d'un bon raisonnement pour réagir, s'adapter et résoudre rapidement les petits problèmes de fabrication
- Contrôler la qualité des pots en respectant les normes, repérer les défauts
- Compléter les documents de production
- Nettoyer et entretenir régulièrement le camion et ses attributs, ranger les outils, ustensiles et autres outils utilisés
- Assurer la maintenance de premier niveau
- Favoriser le diagnostic en cas de dysfonctionnement

### **Compétences transversales**

- Avoir le sens de l'observation et de la précision pour le réglage de l'autoclave et le contrôle des appareils usités
- Etre polyvalent(e) et s'adapter aux besoins des commandes, récoltes et produits à traiter
- Faire preuve de dextérité et d'habileté manuelle
- Respecter les règles de sécurité, procédures et normes HACCP, Plan de maîtrise sanitaire, réglementation de travail...
- Assurer la manutention de pièces parfois lourdes (gestes et postures)
- Animation de groupes de personnes,

### **Conditions**

CDD jusqu'au 31/10/2019. Prise de poste dès que possible

Rémunération suivant Convention collective ALISFA : indice assistant animateur : 344

Emploi à temps plein 35H avec modulation de temps de travail.

Salaire : 1549 € brut mensuel.

### **Candidature accompagnée d'un CV et d'une lettre de motivation à adresser à :**

Mme La Présidente - Maison de quartier St Nicolas 14, place du chapitre 26100 Romans **avant le 26 avril 2019** ou sur nicodirect@wanadoo.fr

Infos : [www.maisonsdequartier.fr](http://www.maisonsdequartier.fr)