



## PROFIL de POSTE « Cuisinier / opérateur de conserverie mobile ». CDD – 30h (10 mois)

### Contexte

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 des ateliers de transformation et de travail à façon aux « petits » producteurs locaux.

### Mission

Au sein de l'atelier mobile de production, vous assurez la création et 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.

Il s'agit principalement de mener les actions suivantes :

- ✓ Piloter la création de recettes de conserves et bocaux adaptées aux surplus alimentaires identifiés sur le territoire (35%)
- ✓ Préparer et assurer la production et la transformation de bocaux et conserves à la demande chez des producteurs selon le calendrier de commandes en respectant les recettes, les normes d'hygiène et procédures définies (40%)
- ✓ Participer au pilotage global du projet de développement : Réunions... (10%)
- ✓ Accompagner techniquement des bénévoles et animateurs sur des animations de transformation et de sensibilisation auprès de structures partenaires : Centres sociaux, mairies, CCAS... (15%)

### Conditions d'exercice de la mission

Autonomie et responsabilité en étroite collaboration avec le chef de projet conserverie. Sous l'autorité de la direction de la Maison de quartier St Nicolas, agissant au nom de la coopération des 3 centres sociaux, et en lien direct avec la Coordination du projet de Conserverie Mobile et Solidaire, vous serez responsable pour l'exécution de travaux demandés (qualité et quantité de production).

Vous serez amené à agir seul (la plupart du temps) ou en petite équipe, et donc en autonomie importante pour la réalisation des travaux commandés.

Vous devrez respecter strictement les règles de sécurité et d'hygiène. Le travail peut demander une certaine endurance physique selon le poids des bacs à porter.

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

## Compétences requises

- Connaître les productions végétales (fruits et légumes) et maîtriser la pasteurisation et la stérilisation
- Connaissances, compétences et goût en matière d'élaboration de recettes et de cuisine
- 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 et respecter les procédures
- Gérer un stock
- 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

- Être 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 souvent lourdes (gestes et postures)
- Animation de groupes de personnes,

## Accompagnement / formation à la prise de poste

- Des actions des formations complémentaires à la prise de poste pourront être définies en fonction des besoins (HACCP, Autoclave..)

## Conditions

CDD jusqu'au 31/08/2020 avec objectif de pérennisation et d'évolution en fonction du développement du projet.

Prise de poste à définir entre le 15 octobre et le 15 novembre 2019

Rémunération suivant Convention collective ALISFA

Emploi à temps plein 30H avec modulation de temps de travail à convenir. Possibilité d'heures complémentaires.

Salaire : environ 1700 € brut mensuel.

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

M. le directeur de la maison de quartier des ors – 26 rue magnard – 26100 Romans sur Isère  
**avant le 20 octobre 2020** ou sur [direction.ors@orange.fr](mailto:direction.ors@orange.fr)

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