

Fiche de poste

Chef-fe de production – Encadrant-e technique Confiturerie

RE-BELLE est une marque de confiture fabriquée artisanalement avec des fruits et légumes écartés des circuits de distribution, créatrices de valeurs et d'emplois pour des personnes en difficultés.

RE-BELLE lutte contre la précarité économique en créant des emplois qualifiés et valorisant à destination d'un public en difficulté d'insertion professionnelle, ceci à travers la collecte de fruits et légumes invendus et leur valorisation en confiture de qualité. RE-BELLE crée et forme des personnes aux postes d'agent(e) confiturier, collecteur(trice) ou coursier(ère) et livreur(se).

DEFINITION DU POSTE

Sous l'autorité de la directrice administrative et financière, et en lien avec la chargée d'accompagnement socio-professionnelle, le-la chef-fe de production – encadrant-e technique confiturerie est chargé-e de la production des confitures RE-BELLE. Il-elle assure cette production en autonomie ou avec l'appui de salariés en parcours d'insertion qu'il ou elle encadre. Cet encadrement professionnel des salariés doit leur permettre d'acquérir les connaissances et les gestes techniques liés aux postes occupés.

- **Assurer le bon déroulement de la production de confitures et respecter la qualité souhaitée**
- **Mettre à jour et concevoir des fiches techniques**
- **Suivre les objectifs de production en fonction des fruits collectés et ajuster les recettes**
- **S'assurer du bon déroulement des collectes de fruits et remonter les informations en cas de difficultés d'approvisionnement**
- **Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et assurer le suivi de traçabilité des fruits**
- **Faire le lien pour les éditions d'étiquettes et assurer l'étiquetage et conditionnement**
- **Encadrer des commis de cuisine et des agents polyvalents**
- **Participer à la formation de son équipe, à la transmission de savoir-faire et savoir-être**
- **Veiller à la bonne intégration de l'activité confiture avec les autres activités de la cuisine et participer à sa bonne organisation**

PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir une bonne élocution, aisance relationnelle
- Avoir le sens du service et du travail en équipe
- Avoir le sens de la pédagogie et le goût pour transmettre ses savoir-faire
- Expériences de cuisinier/chef de partie
- Expériences d'encadrement
- CAP cuisine ou pâtisserie souhaité

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE

Conditions de travail des métiers de la restauration et de la logistique

- Station debout prolongée
- Tenue de travail obligatoire
- Manutention de charges
- Manipulation de denrées alimentaires
- Exposition à la chaleur et au froid

CONTRAT

Type de contrat : CDI
Poste à pourvoir sur Aubervilliers (93)

Temps de travail hebdomadaire : 35 heures
Rémunération : à définir selon profil

CV et lettre de motivation par mail : recrutement@confiturerebelle.fr ou appel au 06.59.86.88.51