



Responsable de production - conserves alimentaires

CDD 6 mois à pourvoir en septembre 2020

Employeur : Altrimenti est une association qui œuvre depuis 2016 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable accessible à toutes et à tous.

En 2018, une nouvelle idée est née : ouvrir une conserverie de produits artisanaux et gourmets à partir de légumes bio déclassés et créer de l'emploi local pour personnes en situation de précarité.

En 2019, l'idée devient réalité : lancement des premières gammes de produits Altripasti.

En 2020, Altrimenti ouvre le premier lieu consacré complètement à l'anti-gaspillage et à l'alimentation durable à Paris.

Site : <http://www.altrimenti-asso.org/w/>

Mots clés : anti-gaspi, zéro déchet, développement, transition écologique, conserves artisanales, alimentation saine & durable, protection de l'environnement.

Qui sommes-nous ?

Chaque année, 1/3 de la production mondiale n'est jamais consommé. Parmi cette production, les fruits et légumes sont les aliments les plus gaspillés avec des retombées négatives au niveau environnemental, économique et social. Partant de ce constat, depuis 2016 Altrimenti lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable accessible à toutes et à tous. À partir de la récupération de fruits et légumes déclassés, l'association met en place différentes activités de sensibilisation et produit des gammes de conserves inédites et de qualité.

Altrimenti en quelques chiffres :

- Une aventure collective qui a mis en place plus de 350 actions de sensibilisation depuis sa création
- 50 bénévoles engagés
- 25 tonnes de produits frais déclassés récupérés et valorisés
- Une triple ambition : réduire les déchets alimentaires, reconstruire une culture alimentaire de qualité à travers des actions de sensibilisation et la production agro-alimentaire, créer de l'emploi en particulier pour des publics fragiles

Notre vision

Nous croyons en une société où l'engagement et les actions au quotidien de chacun contribuent à l'évolution des habitudes alimentaires, du bien commun et de la cohésion sociale. Pour Altrimenti, la lutte contre le gaspillage alimentaire permet d'avoir un regard innovant et unique sur les patrimoines culinaires et la tradition. Se nourrir des connaissances et savoir-faire du passé, les mettre au goût du jour et les valoriser avec créativité, permet à chacun de mieux maîtriser son alimentation tout en contribuant au changement sociétal et à la construction d'un futur durable.

Nos valeurs

Nous accomplissons notre mission dans le respect de chacun (collaborateurs, partenaires et clients), avec sincérité et bienveillance. Notre ambition : avoir toujours plus d'**impact positif sur l'environnement et les habitudes de consommation** en proposant des solutions innovantes et de qualité.

Pourquoi nous recrutons ?

En 2019, une nouvelle page s'est ouverte pour Altrimenti avec le lancement de la filière de production agro-alimentaire. L'idée est simple : Altrimenti collecte les légumes frais déclassés auprès de magasins bio, puis les transforme en délicieuses conserves artisanales, bio et originales.

L'ambition d'Altrimenti est de contribuer davantage à la réduction des déchets et à une consommation responsable tout en créant de l'emploi pour des personnes en difficulté.

Si tu es passionné par la cuisine durable, par le développement de nouveaux projets et par les enjeux sociétaux, et que tu veux lutter contre le gaspillage alimentaire, rejoins-nous !

C'est une occasion unique de participer concrètement à la construction d'un monde meilleur à travers un projet à triple impact : environnemental, social et économique. Altrimenti est une association dynamique et en pleine croissance, qui te permettra de mettre à profit tes compétences pour une cause qui a du sens, et de les développer auprès d'une équipe engagée et porteuse d'un projet ambitieux.

Définition du poste

Sous l'autorité de la directrice administrative et financière, le-la responsable - de production - encadrant-e technique - de pesto et pickels est chargé-e de la production. 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 en insertion doit leur permettre d'acquérir les connaissances et les gestes techniques liés aux postes occupés. Le-la responsable de production pourra également être appelé.e à participer à des événements publics (stand, festivals, salons,...).

- Assurer le bon déroulement de la production (pesto et pickels) et respecter la qualité souhaitée
- Suivre les objectifs de production en fonction des produits collectés et ajuster les recettes de manière autonome
- Encadrer et manager des commis de cuisine et des agents polyvalents
- Participer à la formation de son équipe, à la transmission de savoir-faire et savoir-être
- Gérer les stocks, expédier dans les délais prévus
- S'assurer du bon déroulement des collectes de produits et remonter les informations en cas de difficultés d'approvisionnement
- Concevoir et mettre à jour des fiches techniques
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, et assurer le suivi de traçabilité des produits
- Faire le lien pour les éditions d'étiquettes, assurer l'étiquetage et le conditionnement
- Veiller à la bonne intégration de l'activité de production avec les autres activités de la cuisine, et participer à sa bonne organisation

Profil recherché

- Bonne communication orale et aisance relationnelle
 - Sens du service et du travail en équipe
 - Pédagogie et appétence pour la transmission des savoir-faire
 - Expériences de gestion laboratoire/cuisinier
 - Expériences d'encadrement et de gestion d'équipe
 - 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 : CDD (6 mois) évolution possible

Prise de poste : novembre 2020

Poste à pourvoir sur Bondy (93)

Temps de travail hebdomadaire : 35 heures

Rémunération : à définir selon profil

CV et lettre de motivation par mail : svergati@altrimenti-asso.org ou appel au 06.46.13.64.56