



OFFRE D'EMPLOI

ENCADRANT(E) TECHNIQUE

CONSERVERIE ET TRANSFORMATION LEGUMIERE

CDI 35h / COMMUNAY (69)

La structure

Les Jardins de Lucie est une association créée en 2001, membre du Réseau Cocagne et conventionnée Atelier Chantier d'Insertion. Association dynamique, nous comptons sur 630 familles adhérentes, une équipe de 12 salariés permanents, 35 salariés en insertion, 14 membres du conseil d'administration et une soixantaine de bénévoles actifs.

L'objet de l'association est l'accompagnement socioprofessionnel de personnes en difficultés sociales et éloignées de l'emploi. Nous portons des valeurs de solidarité, de bienveillance, d'entraide et de respect de l'environnement.

Nous cultivons près de 100 variétés de légumes en respectant le rythme des saisons, sur 7 hectares en plein champs et sous tunnels en agriculture biologique. Les légumes sont distribués en circuits courts à nos adhérents sous forme de paniers hebdomadaires et en vente directe le mercredi et le vendredi aux Jardins.

La Fabrique, conserverie & cuisine

La Fabrique, atelier de transformation des Jardins de Lucie, a été créée en 2015 afin de valoriser les surplus de production des Jardins et d'apporter de nouvelles compétences aux salariés en insertion. Nous produisons dans notre atelier de transformation des bocaux et des plats cuisinés. Nous préparons également des repas et buffets pour des particuliers ou des entreprises. Nous proposons enfin des prestations de transformation de légumes aux agriculteurs bio locaux.

Les missions

- **Encadrement** : accompagnement d'une équipe d'une dizaine de salariés en parcours d'insertion.
- **Cuisine** : production de plats cuisinés vendus aux épiceries, sur le marché des Jardins ou dégustés sur place
- **Conserverie** : différentes techniques de conservation pratiquées pour les légumes de l'exploitation, mais aussi de producteurs bio locaux (travail à façon) : stérilisation / pasteurisation / lactofermentation / mise sous vide / acidification / confitures...

Les compétences requises / Formation

- Avoir une appétence particulière pour la cuisine des légumes
- Disposer de connaissances en conservation et transformation de produits
- Bonne adaptabilité relationnelle - Expérience de gestion de groupes souhaitée
- Être organisé et rigoureux
- Connaissance des normes HACCP

Les conditions de travail

Contrat à durée Indéterminée

Temps de travail : 35h hebdomadaire – prise de poste à 7h45

Lieu : au siège de l'association à Communay

Rémunération selon convention collective des ACI niv 350 – 2100 € brut mensuel

Pour candidater

Envoyer CV + lettre de motivation à Thomas RAFFAULT - Directeur

Email : direction@jardinsdelucie.net