L’association le MAS
Montagne Limousine Accueil Solidarité

site: https://emmaus-montagnelimousine.org
@ : contact@emmaus-montagnelimousine.org

10 rue du champ des rameaux 19170 Tarnac

Poste de Responsable de conserverie

L’association créée en 2016 a pour objet de lutter contre les injustices et les diverses formes d'exclusion. Elle déploie une solidarité active avec toutes les personnes dans la grande précarité, et en particulier les étrangers quelle que soit leur situation. Elle a pour objet de leur assurer des conditions de vie dignes et décentes.

L’association comprend une branche communautaire qui porte le projet de communauté Emmaüs montagne limousine affiliée au mouvement Emmaüs France. La communauté accueille pour le moment cinq personnes sur trois lieux d’hébergement et leur offre un hébergement, un suivi social et administratif et un suivi psychologique (par une psychologue en poste dans la structure).

Les activités de la communauté sont du maraîchage, du traiteur, de la restauration, et une conserverie. Les trois activités travaillent ensemble dans le suivi des productions (une partie de la production du maraîchage est transformée en conserverie et au traiteur, le restaurant a besoin de certaines productions de la conserverie pour ses apports).

Cette communauté fonctionne en trépied avec des bénévoles ne vivant pas dans la communauté, des personnes hébergées dans la communauté et des salariés, de manière horizontale avec une prise de décision collective. La gouvernance de cette communauté fonctionne en commission de travail avec des moments réguliers de réunions communautaires et des réunions en commissions spécifiques.

STATUT :

Durée du contrat : Contrat à Durée Indéterminée avec une période d’essai de deux mois

Temps de travail : 35h

Rémunération : Smic horaire

Lieu de travail :10 rue du champ des rameaux 19170 Tarnac (laboratoire de 80m2)

MISSIONS DU POSTE

Le/la responsable de conserverie a pour mission de veiller au bon fonctionnement technique et économique de la conserverie et à la production provenant de cette activité, dans le respect des règles en vigueur, tout en assurant l'accompagnement des personnes accueillies qui seront amenées à y participer et des usager.ères de la conserverie.

1/ Production

- Assurer la qualité et la sécurité de la production et le respect de la réglementation (contrôles de la production et des équipements, DUER, PMS) ;
- Produire 50 000 pots d'ici 2027 (avec une première marche à 25 000 pots en 2026) ;
- Travailler en lien avec les autres activités (traiteur, maraîchage) et les référents ;
- Assurer le bon entretien du matériel et de l'atelier ;
- Superviser la traçabilité de la production et de la collecte (tableaux de suivi de la production, des collectes, des lots) ;
- Planifier la production sur l'année en fonction des objectifs commerciaux et des denrées collectées ;
- Élaborer des recettes, en développer de nouvelles au fur et à mesure du développement en identifiant et en maîtrisant les points critiques (température, taux de sucre, PH), pour développer la reproductibilité de ces recettes. Faire certifier les recettes ;
- Appliquer et faire appliquer l'ensemble des outils et processus définis ;
- Optimiser les processus existants et/ou développer de nouveaux processus pour gagner en productivité (matériel, ergonomie, plan de production…) ;
- Réaliser les productions dans le souci des coûts de revient ;
- Assurer l'approvisionnement en fruits et légumes ;
- Assurer une bonne gestion des stocks ;
- Mettre en place le planning de production à façon et de location de la conserverie et l'encadrement technique des usager.ères.

2/ Accompagnement, encadrement

- Avoir de l'intérêt pour le projet social et politique de la communauté.
- Former, accompagner et encadrer les bénévoles participant aux activités de la conserverie, et être en lien avec leurs référent.es et accompagnateur.rices ;
- Avoir de l'expérience dans les projets collectifs et savoir travailler à plusieurs et diriger des équipes sur des moments de cuisines et de productions.
- Être Motivé, à l'écoute des difficultés, co-construire des solutions avec les autres salariés et les bénévoles actifs.
- Transmettre les compétences professionnelles (dont gestes techniques, hygiène, comportements au travail) et accompagner la montée en compétences en contribuant personnellement à la production. Échanges de savoirs
- Encadrer les usager.ères (dans les productions à façon ou location de l'atelier de transfo) dans leurs productions (suivi technique des productions).

3/ Commercial :

- Organiser et superviser les flux (matières premières, consommables et produits finis).

- Superviser la préparation et la livraison des petites commandes

- Rechercher les débouchés commerciaux

- Organiser la vente, l'acheminement des produits et la vente sur les marchés.

Autres tâches :

Le/la responsable de conserverie aura également pour tâches de :

- Participer aux réunions et à des formations sur demande de la commission de coordination de branche communautaire ;
- Participer à des temps communautaires, aux réunions de la commission activités ;
- Faire un bilan de l'activité toutes les semaines en début de mise en place puis régulièrement en réunion coordination, accompagné par Emmaüs France.

CONTRAINTES DU POSTE

• Station debout prolongée
• Port d'EPI obligatoire
• Port de charges (entre 15 et 20 Kg, portés à 2 personnes, fréquemment durant la production)
• Manipulation de denrées alimentaires
• Exposition à la chaleur et au froid

COMPÉTENCES ET QUALIFICATION

- Avoir de l'expérience comme cuisinier.ères, et transformateur.rices de produits (conserves, lacto, jus ou autres)
- Avoir des diplômes en conserverie, conduite d'autoclave
- Avoir l'HACCP et des connaissances dans le respect d'un plan de maîtrise sanitaire d'une conserverie.
- Savoir développer une activité au fur et à mesure des années.
- Savoir cuisiner avec des produits frais et locaux, s'adapter aux saisons dans les produits.
- Savoir travailler en réseau avec les activités de maraîchage et l'activité de traiteur de la communauté.
- Avoir de l'expérience dans le social.

La personne pourra être accompagnée dans des formations. Une deuxième embauche pour le commercial sera envisagée en phase de développement de l'activité.

Date limite pour postuler : **20 février 2026**

Date d’embauche prévue : 1 er avril 2026

Merci d’envoyer votre CV et votre lettre de motivation **par e-mail** à

contact@emmaus-montagnelimousine.org

Contact pour l’association Manon Glibert, du conseil collégiale : 07 82 12 79 42