



Sensible aux enjeux liés à l'alimentation et aux transitions écologiques ?

## RECRUTEMENT

### Encadrant chef de production - atelier transformation alimentaire **confirmé(e)** Animé par l'alimentation durable et les transitions alimentaires

#### L'association

Les Anges Gardins est une association loi 1901 **d'éducation populaire** qui œuvre pour l'insertion, l'éducation permanente, le développement de **nouvelles pratiques sociales** et d'activités liées à l'alimentation. L'association se définit comme un opérateur de terrain pour la **transition alimentaire** et plus largement, pour la transition écologique et sociale de l'économie.

Titulaire d'un agrément d'Insertion par l'Activité Économique, l'association est membre du réseau national des **Jardins de Cocagne**. Ce sont 100 jardins maraichers biologiques en France qui partagent et défendent des valeurs communes en matière de refus des exclusions et de toute discrimination. Les Anges Gardins, c'est : de la production maraîchère **biologique**, de la diffusion en **circuit court**, de la transmission du **bien vivre alimentaire**. L'association a un atelier de transformation agro-alimentaire de production de conserves de soupes et confitures. Vous encadrerez une équipe de salariés en insertion.

#### Gérer la planification et l'organisation de l'atelier de transformation

- Coordonner le processus de fabrication (conserves, confitures, autoclave)
- Contribuer au développement de compétences de l'équipe
- Assurer le respect des règles de sécurité et d'hygiène et de qualité
- Veiller au respect des cahiers des charges clients et de la réglementation Qualité, Sécurité, Hygiène et Environnement.

#### Être garant de la traçabilité

- Contrôler les feuilles d'atelier
- Contrôler les procédures
- Contrôler les courbes d'autoclave
- Gérer les stocks de marchandise
- Préparer l'audit de certification

#### Gérer et encadrer l'équipe :

- Animer l'équipe de production (8 – 10 salariés)
- Etablir les plannings en lien avec la conseillère en insertion professionnelle
- Superviser et contrôler les opérations de fabrication pour garantir le respect de délais, de la qualité et de la sécurité.

#### Compétences requises :

- Savoir utiliser les outils informatiques
- Sens de l'organisation et planification
- Gestion des priorités
- Rigueur
- Encadrement et management

#### Formations requises :

- HACCP
- Habilitation autoclave

Entretien jeudi 16 janvier après midi et vendredi 24 janvier

Lieu de travail	Basé à Vieille Eglise (62),
Type de contrat	CDD 35 h
Date de prise de poste	Février 2025
Salaire Convention collective ACI	Selon profil - À partir de : 1966 € brut <b>2 ans d'expériences exigées</b>

**CV et lettre de motivation** à [adubois@angesgardins.fr](mailto:adubois@angesgardins.fr)

Les candidatures sans lettre de motivation ne seront pas étudiées  
En savoir plus : retrouvez-nous sur Facebook et LinkedIn

**LES ANGES GARDINS**

ASSOCIATION AGRÉÉE ENTREPRISE SOLIDAIRE

Siège social : Ecopôle alimentaire de la région d'Audruicq, 800 rue du Pont d'Oye 62162 Vieille-Église  
• SIRET : 531 858 652 00039 • [contact@angesgardins.fr](mailto:contact@angesgardins.fr) • 03 21 34 08 42 • [www.angesgardins.fr](http://www.angesgardins.fr)

[facebook.com/Les.Anges.Gardins](https://www.facebook.com/Les.Anges.Gardins) [instagram.com/anges\\_gardins](https://www.instagram.com/anges_gardins)