

OFFRE D'EMPLOI Agent de maintenance

CDD 6 mois, reconductible en CDI
temps partiel 40 %
rémunération au SMIC

Association Le Bateleur - St Pierreville (07)



La conserverie associative Le Bateleur gère l'atelier de transformation sur le pôle alimentaire du site d'Ardelaine. Elle produit une gamme de conserves en tout genre (plats cuisinés, condiments, charcuteries, confitures, compotes, et biscuits), réalisées sous mention Nature & Progrès avec des matières premières issues de l'agriculture biologique et locale. La commercialisation est structurée en circuits courts, sur place et principalement en Ardèche et en Drôme.

L'activité du Bateleur se structure également autour :

- d'un service de travail à façon proposé aux agriculteurs-trices ne pouvant pas venir eux-mêmes transformer.
- d'un accompagnement des professionnels usagers de l'atelier, qui viennent y réaliser leur propre gamme de conserves. Une cinquantaine d'usagers utilisent ainsi chaque année les services proposés : accompagnement technique, prestation d'autoclavage, analyses de stabilité des produits.
- de journées « mutuelles » organisées entre particuliers, à l'issue desquelles les participant-e-s se partagent la production réalisée et payent à prix coûtant leurs bocaux.
- de production de « bocaux solidaires » en partenariat avec d'autres associations locales.
- d'une activité traiteur pour des événements familiaux ou professionnels.

Le Bateleur est constitué sous forme associative et fédère une soixantaine d'adhérents. Les différentes activités du Bateleur sont actuellement menées par une équipe de 4 salarié-e-s et quelques administrateurs et administratrices.

Pour compléter l'équipe, nous recherchons une personne ayant un intérêt pour les domaines de l'agriculture et l'alimentation, motivée, organisée et souhaitant travailler dans un esprit coopératif.

Lieu et jours de travail

Proposition de deux jours par semaine avec éventuellement un jour fixe à déterminer avec l'équipe. Possibilité d'interventions en urgence en dehors des jours de travail prévus.

Poste sur le site du Bateleur à Saint-Pierreville.

La prise de poste est prévue pour début février.

Missions, responsabilités

Reprise d'un poste de maintenance autonome créé il y a trois ans. Besoin d'une personne compétente et intéressée pour reprendre cette fonction, en lien avec le reste de l'équipe. Ce poste de maintenicien est complété d'une mission ponctuelle en soutien production, notamment pour les transformations carnées.

Suivi de la maintenance:

- Routine d'entretien et de maintenance préventive sur les équipements (autoclave, four, sous-videuse, étiqueteuse, marmite, hachoir, poussoir, raffineuse, malaxeur, girafes, balance) à l'aide d'un calendrier de maintenance.
- Réparation des équipements en cas de panne et commandes des pièces de remplacements nécessaires.
- Suivi et organisation des entretiens obligatoires du matériel.
- Petites interventions en électricité (sous réserve d'avoir les habilitations requises) et plomberie, ainsi que dans le bâtiment si besoin (peinture, carrelage, etc).
- Exceptionnellement, interventions en urgence si panne mettant en péril une production notamment en cours d'autoclavage.
- Mise en place et suivi du plan de prévention et de lutte contre les nuisibles
- Assurer l'entretien et le nettoyage du toit terrasse (tri des palettes, évacuation des poubelles, etc)

Soutien à la production

- Participation régulière à la production, notamment pour renforcer l'équipe sur les transformations carnées, avec la possibilité de passer la formation « Conduite d'autoclave ».
- Renfort ponctuel sur d'autres productions et tâches liées à la prod (ménage, approvisionnements...) et à la gestion des stocks (étiquetage, trajets à la Maison Bleue...)

Compétences requises :

Nous recherchons une personne autonome, rigoureuse et sensible au projet du Bateleur, et au domaine de l'alimentation bio et locale en général. Une personne ayant des compétences en maintenance (mécanique, électricité, plomberie...) et aimant également mettre la main à la pâte pour être à l'aise dans l'atelier, en production de conserves

Il est important de noter que ce poste comporte de la manutention et du port de charges, et nécessite une attention particulière au respect des normes d'hygiène

CACES et habilitations électriques appréciées

Candidature (CV et lettre de motivation) à envoyer par mail à herve.blanchetiere@le-bateleur.org