



OFFRE DE POSTE

ENCADRANT.E TECHNIQUE D'INSERTION BOULANGER.E

- F/H

TERO LOKO- Notre-Dame-De-L'Osier (38)

**CDD à temps partiel (remplacement congé maternité) du 03.06.2024 au
17.10.2024**

La structure et le contexte

Tero Loko est un lieu d'accueil et d'insertion à destination de personnes réfugiées et d'habitant.e.s du territoire, avec un double objectif : participer à la dynamique d'un village, en facilitant l'insertion de personnes en situation de précarité en territoire rural. Ce projet a vu le jour à Notre-Dame-de-l'Osier, petit village de 500 habitant.e.s, situé à côté de Vinay, à 50 kms de Grenoble.

L'association répond aux problématiques d'insertion par un accompagnement global comprenant :

- l'accès à l'emploi et à l'insertion socio-professionnelle via l'atelier chantier d'insertion en maraîchage et boulangerie bio ;

- l'accès au logement : accueil chez l'habitant, sous-location de logements, projet de construction de logements sur site ;

- la création de lien social : ateliers cuisine, ateliers santé, repas partagés, un marché hebdomadaire et d'autres évènements culturels sont organisés pour créer du lien sur le village et favoriser l'insertion des personnes accueillies ;

Tero Loko a ouvert ses portes en avril 2019. A ce jour, nous accompagnons 18 salarié.e.s en parcours.

L'association fait partie des réseaux Emmaüs et Cocagne, elle porte leurs valeurs mais aussi celles promues plus particulièrement par Tero Loko, à savoir : accueil et partage, écologie, pouvoir d'agir, résilience et co-construction.

A Tero Loko, la gouvernance est partagée entre les salariés accompagnants, un Conseil d'Administration en organisation collégiale, et les équipes de salarié.es qui contribuent aux prises de décision. En effet, au sein de la structure, chacun.e est amené.e à prendre les décisions qui le concernent, dans un esprit de co-construction et d'intelligence collective. La force de proposition et d'initiatives sont au cœur du fonctionnement de l'association.

Le contexte de l'activité de boulangerie

Le pain est à ce jour produit à Beaulieu (à 10min de Notre Dame de l'Osier) dans un petit fournil artisanal. Il est fabriqué à partir de farines locales. La production est biologique, le pain est pétri à la main, cuit dans un four à bois romain en chauffe directe.

Une gamme diversifiée de pain est produite : pain aux graines, nature, petit épeautre, ainsi que des brioches et biscuits salés et sucrés.

La production est vendue en magasins bio, sur le marché de Notre Dame de l'Osier, et sous forme d'abonnements (paniers hebdomadaires).

La construction d'un nouveau bâtiment réunissant nos activités de production (bâtiment agricole et fournil) est en cours, à Notre Dame de l'Osier. La construction du futur four à bois sur sole tournante est prévue en juin 2024. Le déménagement du fournil aura donc lieu, a priori, au mois d'août. Le démarrage de l'activité dans le nouveau fournil est prévu début septembre.

Les missions

Les missions sont réalisées en binôme avec la seconde encadrante technique d'insertion en boulangerie.

Il s'agit de :

- Encadrer les salariés en parcours d'insertion sur les activités de production boulangère : animer, former, accompagner une équipe de 2 à 4 salariés en parcours vers une montée en compétences en tenant compte des difficultés et en valorisant les ressources de chacun (faire avec, transmission de compétences relatives aux savoirs être et savoirs faire techniques) ; participer au suivi de parcours des personnes en lien avec l'équipe accompagnante ;
- Organiser et coordonner la production, en lien avec le responsable de la commercialisation ;
- Assurer le suivi de l'activité et son développement ;
- Participer au déménagement du fournil, et à la réflexion autour de la nouvelle organisation de l'activité ;

Qualités attendues

- L'objet associatif étant l'insertion socioprofessionnelle des personnes accueillies, le positionnement professionnel de l'encadrant.e doit contribuer à cet objectif ;
- Adhésion aux valeurs du projet Tero Loko et des associations Emmaüs et Cocagne dont nous sommes membre ;
- Prise d'initiative et dynamisme ;
- Capacités d'adaptation et rigueur ;
- Capacités organisationnelles ;
- Autonomie dans le travail ;
- Capacité à animer et gérer une équipe ;

Formation et expériences requises

- Expérience professionnelle significative en boulangerie artisanale ;
- Expérience souhaitée auprès de personnes en insertion ou dans la formation/transmission ;
- Capacité d'organisation, de planification et de suivi de l'activité ;
- Permis B obligatoire ;
- Maîtrise de l'outil informatique ;

Conditions du poste proposé

- CDD du 03.06.2024 au 17.10.2024 (remplacement congé maternité) ;
- 25h par semaine réparties sur 3 ou 4 jours ;
- Salaire équivalent à 1501€ bruts pour 25h hebdomadaires (salaire basé sur la convention collective des ACI, correspondant au niveau B de l'encadrant.e technique d'insertion)
- Travail le soir ou le week-end à prévoir de façon ponctuelle/ Gestion du levain chaque fin de weekend ;
- Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à coordination@teroloko.com, avant le 6 mai 2024;