

CLAJ Ferme de la batailleuse,  
16 rue de la fontaine  
25370 ROCHEJEAN  
[www.claj-batailleuse.fr](http://www.claj-batailleuse.fr)



## Recherche un(e) Boulanger(ère)

L'association CLAJ (Club de Loisirs et d'Actions de la Jeunesse) - Ferme pédagogique de la Batailleuse recrute un ou une **boulangier(ère) co-référent(e) du fournil**.

### Le Claj – Ferme de la Batailleuse:

Située à Rochejean dans le Haut Doubs (25), l'association, loi 1901, oeuvre pour l'éducation populaire avec l'accueil de classes, groupes et familles souhaitant découvrir les loisirs simples, éducatifs et participatifs, proposés autour de la ferme.

L'association comprend un centre d'accueil d'une capacité de 50 lits avec, restauration/hébergement, un secteur animation, et également une ferme en agriculture bio, avec deux troupeaux (45 chèvres et 20 vaches laitières), une fromagerie, un fournil et des petits animaux. L'association organise des événements tout au long de l'année (soirées pizza à emporter, marché de Noël, fête de la Batailleuse...).

La ferme est ouverte au public à travers la vente directe, l'accueil, les visites à prix libre et les animations.

Notre équipe permanente de 13 personnes fonctionne en autogestion.

### Le fournil de la Bata:

Plusieurs activités de transformation (bio) et d'animation rythment la vie du fournil de la Batailleuse :

- Chaque semaine, 3 fournées permettent de produire entre 200 et 250 kg de pain. Les différents pains proposés (Seigle/Engrain/T80) sont cuits dans le four à gueulard du fournil.
- Plusieurs sortes de biscuits (20kg par semaine) sont également cuits dans le four à bois.
- Des animations autour de la réalisation de pizzas sont proposées à nos visiteurs. Enfin, des pizzas bio à emporter sont également vendues à la ferme durant les vacances scolaires.

### Les missions:

Le co-référent de l'atelier fournil assurera diverses missions en lien avec son binôme :

- Panification au levain naturel (1 à 2 fournées par semaine), productions de biscuits et pizzas.
- Gestion du fournil : maintenance, entretien, approvisionnement, commercialisation.
- Livraisons.
- Accueil de visiteurs et animations autour du fournil.
- Participation aux réflexions sur le fournil.

Les boulangers de la ferme **participe à hauteur de 30% de leur temps de travail aux activités du centre d'accueil** (préparation des chambres, ménage, cuisine...).

Le fonctionnement en autogestion requiert de l'autonomie, du professionnalisme, de la polyvalence et un intérêt pour les autres secteurs. L'organisation collective implique ainsi une participation à des tâches périphériques au secteur (ménage des lieux collectifs, vaisselle avec le public accueilli, participations aux événements...).

**Profil recherché:**

Nous recherchons une personne ayant l'envie de s'investir dans le projet et présentant une expérience et un intérêt pour la panification au levain naturel et l'utilisation d'un four à bois. Une période de tuilage d'a minima deux semaines est prévu en Avril avec les boulangers en poste.

**Conditions:**

Le poste est à pourvoir à partir d'Avril 2018.

Temps plein au SMIC, CDI (possibilité de CDD 1 an), deux jours de congés hebdomadaires consécutifs, six semaines de congés payés.

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à nous transmettre par mail : [claj-batailleuse@wanadoo.fr](mailto:claj-batailleuse@wanadoo.fr) avant le 20 Février 2018 en indiquant dans le sujet du message « Candidature Fournil ».

**Pour plus de détails :   Adrien – 07 82 63 98 04 - Sylvie 06 83 33 19 09  
03 81 49 91 15**