

L'association C.L.A.J. (Club de Loisirs et d'Actions de la Jeunesse)

Recrute un.e Boulanger.e co-gestionnaire du fournil

Date de parution : 22 octobre 2020 / poste à pourvoir à partir de début décembre

CONTEXTE DU RECRUTEMENT

L'association C.L.A.J. De Franche-comté est située à Rochejean dans le Haut-Doubs (25). Elle œuvre pour l'éducation populaire avec l'accueil de classes, groupes et familles souhaitant découvrir des loisirs simples, éducatifs et participatifs proposés à la ferme. La structure comprend 2 lieux : le chalet le Souleret (restauration, hébergement de 56 lits) et la ferme la Batailleuse, productive et pédagogique, composée d'un troupeau de 45 chèvres, d'un troupeau de 35 vaches, d'une fromagerie, d'un fournil et d'un jardin. L'ensemble des productions agricoles est labellisé Agriculture Biologique.

L'équipe de 13 salariés permanents fonctionne en autogestion. Les salariés sont répartis par secteurs d'activités, dont ils portent la responsabilité (Co-gestion du Souleret, Animation, Communication, Chèvres, Vaches, Fournil, Fromagerie). Le Conseil d'Administration se compose d'une dizaine de personnes qui s'impliquent en complément de l'équipe salariée.

PRÉSENTATION DU SECTEUR

Le fournil fonctionne avec un four à bois Fermaconstruction d'une capacité de 70 kg de pains..

La gestion du fournil est sous la responsabilité d'un binôme de boulanger.es.

L'atelier de production a été refait à neuf, il y a un an.

Nous produisons 200 à 300kg de pain par semaine (farines T80, seigle et engrain), répartis sur 3 journées de fournées par semaine (80 kg en moyenne), différents types de biscuits (20kg par semaine), et des pizzas à emporter (une fois par semaine, pendant les vacances scolaires uniquement). Nous réalisons également des animations pizzas à destination des classes hébergées au Souleret.

La vente de la production (pains et biscuits) se fait dans un rayon de 20 à 30 km, en direct et par intermédiaire (magasins bio, épiceries, AMAP, restaurants locaux, marchés, à la ferme). Nous approvisionnons également le Souleret en pain et biscuits. Comme pour les autres produits de la ferme, notre production boulangère est labellisée Agriculture Biologique.

LES MISSIONS

Le co-gestionnaire du fournil assurera diverses missions en lien avec son binôme :

- Gestion du fournil : approvisionnement, commercialisation, gestion administrative et économique, réflexion de la gamme de produits, organisation du secteur, maintenance et entretien de l'outil de travail.
- Panification au levain naturel : 1 à 2 fournées par semaine en autonomie (3 fournées par semaine réparties entre les boulanger.es)
- Production de biscuits
- Gestion des soirées pizzas à emporter
- Animations pizzas en collaboration avec les animateur.trices (enfant, adulte, public spécialisé)
- 2 livraisons hebdomadaires
- Accueil de visiteurs et animations autour du fournil

- Travail au Chalet le Souleret : préparation des chambres, ménage, cuisine, vaisselle (30% de temps de travail)
- Tenue du point de vente à la ferme et accueil des visiteurs (un après midi par semaine)

Les spécificités :

- Accueil de bénévoles et de stagiaires

Dans le cadre du travail en autogestion :

- Participer, au sein de l'équipe permanente, aux actions générales d'animation et de gestion de l'association (réunions, atelier de travail, bilans, etc.)
- Implication dans la vie associative (accueil à la ferme, foires, marchés, événements, chantiers collectifs, etc.)
- L'organisation collective implique une participation à des tâches « transversales » (ménage des lieux collectifs, vaisselle avec le public accueilli, etc.) ainsi qu'à l'animation de réunion.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience et intérêt pour la panification au levain naturel et l'utilisation d'un four à bois
- Aptitude au travail en binôme et en équipe
- Expérience dans le travail en collectif et en autogestion
- Expérience dans la gestion d'un secteur de production
- Expérience dans le milieu associatif
- Autonomie et professionnalisme (organisation, gestion des priorités)
- Réactivité et adaptation, prise d'initiative
- Envie de s'investir dans le projet, capacité à prendre des responsabilités
- Intérêt pour les autres secteurs de la structure
- Polyvalence
- Expérience en bricolage et entretien

CONDITIONS DE TRAVAIL

Poste à pourvoir rapidement (à partir de mi-décembre)

Lieu : Rochejean (25370) – Doubs.

Une période de tuilage de trois semaines est prévue avec les boulangères en poste.

Travail possible en soirée, en week-end, vacances scolaires et jours fériés.

Congés hebdomadaires dimanche et lundi, six semaines de congés payés.

Contrat : CDD 18 mois renouvelable en CDI - SMIC temps plein.

Avantages : Les repas du midi ou du soir peuvent être pris au chalet en équipe. Selon les disponibilités, un logement peut être proposé temporairement pour un loyer modéré.

POUR CANDIDATER

CV et lettre de motivation par mail : claj-batailleuse@wanadoo.fr en indiquant dans l'objet « Recrutement fournil »

Date limite de dépôt des candidatures : 15 novembre

Les candidat.es seront reçu.es à partir du 17 novembre pour une entrevue de 2 jours afin de rencontrer les membres de l'équipe et de découvrir la structure et les secteurs d'activité.

Contact : Sylvie et Mounia, co-gestionnaires du fournil / Tél : 03 81 49 91 84 // 06 83 33 19 09 (Sylvie)