

Offre d'emploi CDI dans une ferme bio Aide fromager-ère + Vente

Le GAEC du Pis Vert est une exploitation d'élevage laitier bovin bio située à Nocé (61). La totalité de la production laitière est transformée sur place en produits frais et fromage de garde au lait cru. Nous travaillons dans une ferme à taille humaine (70 ha et 28 vaches) et dans un environnement préservé, en bio depuis bientôt 40 ans.

Nous appliquons les principes de l'agroécologie, de la débrouillardise, du travail collectif et de l'autonomie alimentaire pour le troupeau afin de tendre vers des pratiques impulsant une autre façon de vivre en société.

La commercialisation se fait principalement en direct : 2 marchés hebdomadaires (Margon et Nogent-le-Rotrou), 9 AMAPS, magasin de producteurs bio du Perche Le Chardon, boutiques revendeurs et via le Collectif Percheron.

L'équipe est constituée de 4 personnes associées, suite au départ d'une salariée. Nous recherchons une personne, désireuse d'apprendre, aimant travailler en collectif et souhaitant s'investir dans la durée. Le poste proposé est d'intégrer l'équipe dans toutes les tâches relatives à la production fromagère et à la commercialisation des produits. Le travail en fromagerie est réalisé en équipe, parfois en autonomie. La vente sur les marchés se réalise en autonomie complète. La participation aux réunions d'équipe (fréquence à définir) fera partie des échanges indispensables pour la cohésion et le fonctionnement du groupe.

Principales tâches

- assister les responsables de fabrication dans la transformation et le conditionnement des produits laitiers finis
- apprendre à maîtriser les procédés de fabrication des fromages et produits laitiers
- participer à l'exécution des tâches de lavage et d'entretien et d'hygiène des locaux
- participer à l'évaluation, la découpe, et l'emballage des fromages et des différents produits
- assurer les suivis de la qualité des fromages en cours d'affinage (retournement, soin, vérifier la température et l'humidité)
- préparation des commandes
- vente aux marchés de Margon le vendredi après midi et de Nogent, 1 samedi matin sur 3 : tenue de caisse, service des différents produits, prise de commande,...
- assurer ponctuellement permanences vente au magasin de producteurs Le Chardon)
- livraisons ponctuelles dans le département du Calvados
- autres tâches connexes

Profil recherché et compétences requises

- aimer travailler en équipe, bon sens du relationnel, sens de l'écoute
- capacité de travailler en mode multitâches, rapidement, avec rigueur et avec soin
- maîtriser les normes et les pratiques d'hygiène et de salubrité requises dans le domaine alimentaire (formation possible)
- personne motivée et curieuse
- avoir le sens des responsabilités
- faire preuve d'initiative et avoir l'envie d'améliorer ce qui peut l'être

- pas de sensibilité de la peau aux produits de nettoyage et au travail dans l'humidité
- bonne condition physique : poste nécessitant une attention particulière aux gestes et postures et incluant manipulation, mobilité et port de charge
- avoir le contact facile, être à l'écoute de ses clients, les conseiller, leur faire goûter les produits
- expérience de la vente directe et du travail en collectif appréciée
- conduite du véhicule de vente et de livraisons : permis B indispensable

Conditions du contrat

- 33 h / semaine
- annualisation du temps de travail
- salaire : SMIC horaire. à discuter selon expérience
- débutant.e accepté.e
- annualisation du temps de travail
- semaine type avec adaptations possibles selon les besoins de production
 - lundi 7 h -13 h ; 15 h - 18 h
 - mardi 7 h -13 h ; 15 h - 18 h
 - jeudi 7 h -13 h
 - vendredi marché 14 h 30 - 20 h
 - samedi marché 7 h - 15 h 00 (1 samedi sur 3)
- avant la signature du CDI, nous proposerons deux journées en fromagerie et un marché en binôme en contrat TESA afin de déterminer si le poste convient aux deux parties

Contact

- embauche prévue début février 2025
- entretien + journées test à prévoir mi janvier
- renseignements possibles par mail
- contact avec CV + lettre de motivation par mail : gaecpisvert@gmail.com