

FICHE DE POSTE

ENCADRANT TECHNIQUE CONDITIONNEMENT

Tête Haute est une brasserie artisanale ayant pour activités la production et la commercialisation de bières ainsi que l'exploitation d'une houblonnière en agriculture biologique. La brasserie ainsi que la houblonnière sont situés sur la commune du Cellier (44). Fonctionnant en Entreprise d'insertion (EI) depuis son lancement fin 2018, environ la moitié des salariés sont des personnes bénéficiant d'un parcours d'insertion. Les différents supports de travail sont la fabrication de bières, le conditionnement, les préparations et livraison de commandes, et en saison, le volet agricole (houblonnière). Les productions (bouteilles ou fûts) sont distribués sur la Région Pays de la Loire et au delà.

MISSIONS

L'encadrant(e) technique conditionnement supervise les activités liées au conditionnement au sein de la brasserie. Il/ elle encadre une petite équipe de conditionnement afin d'assurer la production en fonction du planning transmis par la direction et de permettre une montée en compétence des salariés accompagnés. 3 types de conditionnement sont concernés : bouteilles, canettes et fûts.

1. L'encadrement technique des salariés en parcours d'insertion

L'encadrant(e) technique supervise l'ensemble des activités liées au conditionnement au sein de la brasserie. Garant de leur parcours, il est responsable de :

- l'encadrement et du suivi d'une petite équipe de salariés en insertion
- la montée en compétences des salariés accompagnés
- du suivi quotidien de l'équipe de conditionnement et de l'organisation du planning en lien avec la direction
- la tenue à jour des différents outils de suivi et de progression des salariés

2. Le pilotage d'une unité de conditionnement

Le salarié organise et supervise les opérations d'embouteillage / étiquetage / capsulage / mise en carton / enfûtage ; A ce titre il :

- coordonne le bon déroulement des opérations, veille au respect des TRS ;
- s'assure du bon respect par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité sur son unité de conditionnement
- Garanti le respect des protocoles HACCP

PROFIL ET COMPETENCES

- Pas de formation spécifique nécessaire
- Désir de travailler avec un public en insertion
- Expérience significative dans la l'agroalimentaire ou la logistique
- Expérience en accompagnement ou encadrement de publics « sensibles »
- Esprit d'équipe développé, capacité d'écoute importante et d'empathie, patience
- Rigueur, sens de l'organisation et de la pédagogie
- Capacité à former et à transmettre
- Permis B

CONDITIONS DU POSTE PROPOSEES

Le travail de préparation est réalisé en intérieur, à la brasserie située : ZI les Relandières Nord, 44850 Le Cellier.
Contraintes spécifiques :

- Travail pouvant s'effectuer en milieu chaud et humide;
- Station debout pouvant être prolongée ;
- Manutention et port de charges moyennement lourdes ;
- Port d'EPI obligatoire ;
- Encadrement d'un public sujet à des perturbations du comportement et de la relation

Poste à pourvoir deuxième quinzaine de mai 2021

CDI de 30 à 35heures hebdo (à confirmer). Horaires de jour.

Rémunération de 1789 € Brut mensuel. Convention Collective Nationale des activités de production des eaux embouteillées et boissons rafraîchissantes sans alcool et de bières.

Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser avant le 10/05/21 à l'adresse suivante : fabien@tete-haute.fr, ou à déposer directement à la brasserie.

Si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires concernant ce poste, n'hésitez pas à prendre contact avec nous par mail ou téléphone.