



Offre d'emploi pour un(e) **Responsable d'atelier de conserverie – Cuisinier/cuisinière expérimenté(e)**

La coopérative COPROBEL, spécialisée dans la commercialisation de volailles biologiques (www.coqdespres.be), recherche pour un **engagement immédiat et à durée indéterminée un(e) responsable d'atelier de conserverie – Cuisinier/ière expérimenté(e)**

Descriptif du projet de conserverie :

Les **éleveurs** de la coopérative Coprobel produisent un poulet bio de qualité, vendu en partie à la ferme sous la marque **Coq des Prés**, le reste étant distribué par quelques partenaires grossistes à destination des boucheries, magasins spécialisés, restaurants, rôtisseries, Leur premier besoin en tant qu'éleveur c'est d'avoir un revenu juste pour leur travail. Pour cela, s'assurer d'avoir toujours suffisamment de débouchés pour leur production est essentiel. C'est dans ce contexte que s'inscrit le projet de conserverie. La transformation des surplus d'abattage en divers plats préparés stérilisés viendra compléter la gamme de produits frais actuellement commercialisés.

A la recherche d'un job porteur de sens dans une petite entreprise ? Vous avez des affinités pour les produits éthiques, biologiques et les circuits courts ? Le challenge de faire évoluer une coopérative vous motive ?

En collaboration avec et sous la supervision du responsable projet conserverie, vos **tâches et responsabilités** seront :

- En 2021 :
 - mise en place de l'atelier (cuisine professionnelle) de conserverie :
 - choix du matériel,
 - mise en place des procédures (fiches recettes, hygiène, traçabilité, etc.)
 - élaboration des plans
 - élaboration des recettes et fiches recettes (avec détermination des barèmes de stérilisation en autoclave)
 - formation à la conserverie et aux techniques de conservation, principalement la stérilisation en autoclave.
- A partir de 2022 :

La gestion quotidienne et hebdomadaire de votre atelier :

- Planification de la production selon les commandes clients et la saisonnalité
- Elaboration de nouvelles recettes et des fiches recettes correspondantes
- Production de plats préparés en conserves (bocaux stérilisés) des matières premières jusqu'au produit fini
- Contrôle et validation de la qualité
- Gestion des stocks matières premières, consommables et emballages

- Entretien du matériel et des équipements selon les procédures d'hygiène et le planning de maintenance
- Respect des procédures et règles de traçabilité, d'hygiène et de sécurité
- Amélioration et optimisation continue de l'atelier, des recettes et des process
- A terme, encadrement et animation d'une petite équipe de production
- Formation continue aux techniques de conservations

Profil idéal :

- Capacité de planification et d'organisation, grande rigueur
- Créatif
- Autonome avec affinité et capacité à travailler en équipe
- Polyvalent
- Proactif
- Connaissance de l'HACCP, la marche en avant, le suivi traçabilité, l'hygiène et la qualité des produits alimentaire dont produits issus de l'agriculture biologique
- Savoir élaborer et améliorer des recettes originales à partir de produits frais
- S'adapter à la saisonnalité des fabrications
- Connaissance de l'outil informatique et des logiciels de bureautique : Word, Excel...
- Expérience dans la gestion d'un atelier de production agroalimentaire ou cuisine professionnelle

Les plus :

- Expérience de travail avec autoclave et/ou en technique de conservation, connaître les étapes de fabrication, de l'élaboration du produit à la stérilisation.
- Expérience en gestion d'équipe
- Expérience dans la mise en place d'une cuisine professionnelle

Formation :

Vous disposez d'un diplôme de cuisinier/ière ou équivalent et/ou d'une expérience probante dans le métier de cuisinier en atelier de production agroalimentaire ou en cuisine professionnelle.

Notre offre :

- Un contrat de travail CDI
- Un cadre de travail motivant et stimulant
- Un emploi permettant un bon équilibre entre vie personnelle et professionnelle

Lieu de travail : En 2021, au siège social à Hannut (Province de Liège). À partir de 2022, à Andenne (Province de Namur)

Pour postuler, veuillez adresser une lettre de motivation, accompagnée d'un curriculum vitae à l'adresse électronique : francois.rouchet@coqdespres.be.