

PRESENTATION DU SERVICE

L'atelier technologique rattaché au lycée André PAILLOT est une unité de production à vocation pédagogique, et une unité de service vendus à des particuliers, professionnels ou collectivités. Les activités de ce centre sont organisées autour des quatre missions attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :

- Mission de production et de commercialisation
- Mission de formation (formation continue, stages, travaux pratiques, projets)
- Mission de développement, expérimentation et innovation
- Mission d'animation et de développement du territoire

L'atelier propose aux professionnels du territoire les prestations suivantes :

- Transformations à façon de produits végétaux (certification AB)
- Location de l'atelier
- Analyses microbiologiques, physico-chimiques.
- Validation de traitements thermiques et détermination de DLC, DDM

L'atelier est spécialisé dans la transformation des fruits et légumes, conditionnés en sachets sous-vide ou en bocaux, et du miel (extraction et conditionnement).

L'atelier propose à la vente tout une gamme de produits élaborés (confitures, vinaigres...)

PROFIL RECHERCHE

BTS STA (Science et Technologie des Aliments) ou une expérience professionnelle confirmée dans le domaine de l'agroalimentaire.

Une **expérience en maintenance** constitue un atout supplémentaire

Qualités : esprit d'initiative, réactivité, adaptabilité, Capacités relationnelles et de communication, sens du service client, sens de l'organisation, pédagogue

CONDITIONS DE TRAVAIL

L'activité commerciale de l'atelier est assujettie à la saisonnalité des fruits et légumes. Le/la technicien(ne) est annualisé(e) avec une période de forte activité de juin à décembre, et de plus faible activité de janvier à mai.

Manutention et manipulation de charges.

MISSIONS DU TECHNICIEN(NE)

1. Réaliser les opérations de transformation des fruits et légumes (transformations à façon et produits destinés à la vente directe) et autres opérations associées (conditionnement, N&D, étiquetage, stockage etc.)

- Réaliser les analyses physico-chimiques des produits dans le cadre des prestations et des produits de l'atelier (pH, densité, brix)
- Renseigner les documentations qualité et traçabilité (fiches de fabrication)

2. Encadrer et évaluer les apprenants en stage de production

3. Accompagner, conseiller et encadrer les clients en mise à disposition

4. Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau :

- Contrôler le bon fonctionnement des équipements
- Réaliser des opérations de maintenance préventive et curative de premier niveau
- Accompagner les entreprises extérieures intervenant pour des opérations de maintenance
- Mettre à jour le plan de maintenance

5. Participer à des opérations de vente (marché, boutique)

6. Contribuer activement au développement de l'atelier :

- Contribuer à l'amélioration continue des activités de l'atelier, de la qualité et des mesures en faveur de l'environnement
- Veiller à améliorer et optimiser les procédés (rendements de fabrication, etc.) et la qualité des produits dès lors que cela est possible
- Contribuer aux projets de mise au point de produits nouveaux (élaboration de formulation, bibliographie, transformation, analyses sensorielles...)
- Apporter son expertise technique aux groupes de projets, développement et expérimentation

Rémunération	Selon l'expérience et la convention collective nationale pour les produits alimentaires élaborés
Contact et informations	Atelier technologique - EPLEFPA SAINT GENIS LAVAL Site internet : https://www.epl-saintgenislaival.fr/atelier-agroalimentaire/ Envoi du CV et lettre de motivation : epl.st-genis@educagri.fr Ou mathilde.lemarie@educagri.fr 06 30 59 37 90 Prise de fonction à partir de mars 2022

Toute correspondance doit être adressée à Mme La Directrice de l'EPLFPA



Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole de LYON SAINT GENIS LAVAL

4 chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL - tél.: 04 78 56 75 75 - fax : 04 78 56 37 00

Mail : epl.st-genis@educagri.fr - Site : www.epl.saintgenislaival.educagri.fr - Facebook : www.facebook.com/LyceeAndrePaillot