

FICHE DE POSTE

SAISONNIER(E) PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

TEMPS PLEIN

ATELIER TECHNOLOGIQUE - EPLEFPA SAINT GENIS LAVAL

Présentation du service

L'atelier technologique est une unité de production à vocation pédagogique, et une unité de service vendus à des particuliers, professionnels ou collectivités (Art R811- 9 du code rural).

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
- Mission de développement, expérimentation et innovation
- Mission d'animation et de développement du territoire

L'atelier propose aux professionnels du territoire (maraîchers, arboriculteurs, apiculteurs, auto entrepreneur, IAA...) les prestations suivantes :

- Transformations à façon de produits végétaux (certification AB)
- Mise à disposition de l'atelier
- Analyses microbiologiques, physico-chimiques. Détermination de DLC, DDM
- Validation de traitements thermiques
- Formations continues

L'atelier est spécialisé dans la transformation des produits végétaux, tels que les fruits et légumes conditionnés en sachets sous-vide ou en bocaux (purées, soupes, sauces, confitures...).

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

L'atelier est également un support d'enseignement et d'expérimentation pour les apprenants des formations initiales scolaires et par apprentissage. Il est doté d'équipements semi-industriels pour la transformation et l'analyse de produits alimentaires (carnés, laitiers, boulangers...), cosmétiques et pharmaceutiques.

Missions attribuées

Un technicien accompagnera le/la saisonnier(e) sur ses diverses activités :

1. Réaliser les opérations de transformation (transformations à façon et produits élaborés de l'atelier) et autres opérations associées (conditionnement, nettoyage et désinfection, étiquetage, stockage etc.)

Dans le respect :

- Des règles de sécurité, d'hygiène, de traçabilité et d'environnement
 - Du règlement intérieur de l'atelier
 - Des plannings de l'atelier
 - Du cahier des charges du client (formulation, demandes spécifiques)
 - Du cahier des charges de l'Agriculture Biologique
 - Des procédures organisationnelles et techniques mises à sa disposition (procédures d'utilisation des équipements, plan de N&D...)
 - Toutes autres consignes
-
- ➔ Réaliser les analyses physico-chimiques des produits dans le cadre des prestations et des produits de l'atelier (pH, densité, brix...)
 - ➔ Réaliser les opérations de nettoyage et désinfection. Veiller à la propreté et au rangement des locaux au quotidien
 - ➔ Mettre à jour la fiche de suivi de Nettoyage et Désinfection de l'atelier
 - ➔ Réaliser les opérations de tri et d'évacuation des déchets
 - ➔ Renseigner les documentations qualité et traçabilité (fiches de fabrication)
 - ➔ Ranger les consommables et produits finis dans les espaces de stockages dédiés
 - ➔ Prendre toutes les dispositions anticipatives pour éviter les ruptures de stock

2. Afin de garantir la continuité des activités et de maintenir en bon état les équipements pédagogiques et professionnels de l'atelier :

- ➔ Contrôler le bon fonctionnement des équipements
- ➔ Réaliser des opérations de maintenance préventive et curative de premier niveau, accompagnée par le technicien de l'atelier

3. 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

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

Exigences demandées sur le poste

Dans l'exercice de ses missions, le/la saisonnier(e) a pour devoir de :

- Respecter la politique de l'établissement dans le cadre des cinq missions de l'enseignement agricole
- Être exemplaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et sécurité, de traçabilité, d'environnement et les règles internes à l'atelier (RI, procédures organisationnelles et techniques, autres consignes données par la directrice d'atelier).
- Informer la directrice d'atelier des écarts ou des situations mettant ou pouvant mettre en cause la sécurité des usagers de l'atelier et des personnes en général.
- Rendre compte à la directrice d'atelier de tous problèmes/imprévus rencontrés sur l'atelier ou de tout autre sujet impliquant le fonctionnement général de l'atelier.
- D'accueillir avec le sens du service qui se doit les apprenants, le personnel, les clients et toutes les personnes extérieures qui utilisent les locaux sous contrat avec l'atelier.
- Mettre ses connaissances techniques et son expérience au service de son équipe, des équipes pédagogiques, des apprenants et des clients de l'atelier
- Au quotidien, exercer ses missions avec loyauté, confiance, et transparence.

HIERARCHIE

Le/la saisonnier(e) est sous la responsabilité hiérarchique de la directrice d'atelier technologique.

Le/la saisonnier(e) est encadré(e) par le technicien de l'atelier lors des opérations de transformation et de maintenance.

Fait le 1 juin 2022 à SAINT GENIS LAVAL,

L'agent

Directrice d'Atelier technologique

Directrice EPLEFPA

M. LEMARIE

C. GALMARD