



Paysan Boulanger /employé agricole

Les Amanins, centre d'accueil et ferme agroécologique en polyculture élevage, recherche un collaborateur pour **assurer la gestion des grandes cultures de la boulangerie (blé), du troupeau (orge), et la fabrication du pain et des viennoiseries.** Vous travaillerez en **binôme** sur les missions de boulange et de travaux agricoles. Vous ferez partie du pôle agricole regroupant les activités de maraîchage, grandes cultures et élevage. Vous serez aussi en lien étroit avec les autres membres de l'équipe (accueil, cuisine, école, maintenance, administratif) pour les besoins d'organisation de l'activité globale.

MISSIONS

Gestion des grandes cultures (en responsabilité) : 5 ha de céréales, 4 ha de prairies permanentes, 17 ha de prairies en rotation . (500 heures par an)

Gérer :

- L'assolement, les fumures, les préparations des sols, les semis
- Les travaux de fenaison (notamment fauchage, andainage, bottelage, chargement), la récolte de paille (en binôme avec l'éleveur)
- La gestion et stockage du fenil, des céréales (hygiène des locaux, protocole de nettoyage)
- La gestion du travail à façon pour les travaux externalisés (notamment moissons, travaux des sols, épaveuse..)
- La conduite d'un tracteur, l'attelage et l'utilisation du matériel agricole inhérent aux grandes cultures et aux fenaisons (faucheuse, andaineur, botteleuse, etc.)
- L'entretien courant du parc matériel et la mécanique générale
- La transformation du blé en farine à l'aide de notre moulin
- Les partenariats locaux en lien avec l'agriculture agro écologique

Fabrication du pain et viennoiserie (en responsabilité avec votre binôme): (700 heures par an)

- confection du pain pour le restaurant, la boutique et les épiceries alentours
- Confection des viennoiseries et biscuits pour le restaurant et la vente extérieure
- entretien de la boulange et du four à pain (hygiène des locaux / anticiper les besoins en matériel)
- assurer la gestion des stocks des matières premières afférentes à la boulange (entretien du levain, commande des sels, beurre, sucre ... auprès de nos fournisseurs)

Transmission

La transmission fait partie intégrante de l'activité des Amanins. Ainsi, les agriculteurs tout comme les autres membres de l'équipe, sont amenés à animer régulièrement des ateliers afin de transmettre leurs pratiques aux séjournants. Il s'agit de sensibiliser le public accueilli aux méthodes agroécologiques et au monde agricole en général.

Vous serez amené à accompagner des woofers et stagiaires qui viendront découvrir la ferme.

PROFIL RECHERCHE

Expérience professionnelle :

Une expérience de responsable de Paysan Boulanger avec vision globale serait un plus

Expérience de 5 à 10 ans

Compétences principales :

- Connaissance et pratique de l'agroécologie
- Réalisation d'un plan de fumure et d'assolement (logiciel « mes parcelles »)
- Gestion administrative – Tenir à jour les documents administratifs (notamment dossier PAC, registres parcellaires ...). Tenir à jour les cahiers de production et de livraison afin de fournir un bilan chiffré de l'atelier boulangerie . Gérer le budget alloué à cet atelier.
- Gestion des grandes cultures
- Conduite d'un tracteur et utilisation du matériel agricole inhérent à l'élevage et aux grandes cultures (faucheuse, andaineur, botteleuse, etc.)
- Connaissance en mécanique générale – être en mesure d'entretenir et de réparer le matériel.

Capacités :

- Volonté de travailler en équipe, capacité d'écoute et de remise en question (coopération)
- Respecter les règles d'hygiène et des dispositions légales .
- Intérêt pour le partage d'expérience (animation d'ateliers auprès des séjournants)
- Autonomie dans le travail
- Aptitude à gérer les priorités, à anticiper et à prendre des décisions en cas de difficulté
- Engagement dans le travail et capacité à entreprendre

MODALITES

Recrutement :

Candidature à adresser par voie postale ou par courriel à l'attention de Nicolas à l'adresse suivante :
Les Amanins – 1324 route de Crest – 26400 LA ROCHE SUR GRANE

nicolas@lesamanins.com

Date limite de candidature au 20 Février 2023

Entretiens de recrutement entre le 1 et le 15 Mars 2023

Prise de poste : Mi mars 2023

Conditions du poste :

- Temps de travail = 28 heures par semaine évolutif en 35h00.
- Lieu = Les Amanins, 1324 route de crest, 26400 LA ROCHE SUR GRANE
- Type de contrat = CDD de 6 mois (avec période d'essai de 1 mois) renouvelé une fois , pouvant déboucher sur un CDI si motivation mutuelle
- Rémunération = 12,47€/h (salaire unique à tous les salariés de la Scop)
Mutuelle collective
repas du midi pris en charge au restaurant si travail en journée continue