



OFFRE DE POSTE

ENCADRANT.E TECHNIQUE D'INSERTION BOULANGER.E

- F/H

TERO LOKO- Notre-Dame-De-L'Osier (38)

CDI à temps plein à compter du 26 juin 2023

La structure et le contexte

Tero Loko est un lieu d'accueil et d'insertion à destination de personnes réfugiées et d'habitant.e.s du territoire, avec un double objectif : participer à la dynamique d'un village, en facilitant l'insertion de personnes en situation de précarité en territoire rural. Ce projet a vu le jour à Notre-Dame-de-l'Osier, petit village de 500 habitant.e.s, situé à côté de Vinay, à 50 kms de Grenoble.

L'association répond aux problématiques d'insertion par un accompagnement global comprenant :

- l'accès à l'emploi et à l'insertion socio-professionnelle via l'atelier chantier d'insertion en maraîchage et boulangerie bio ;

- l'accès au logement : accueil chez l'habitant, sous-location de logements, projet de construction de logements sur site ;

- la création de lien social : ateliers cuisine, ateliers santé, repas partagés, un marché hebdomadaire et d'autres évènements culturels sont organisés pour créer du lien sur le village et favoriser l'insertion des personnes accueillies ;

Tero Loko a ouvert ses portes en avril 2019. A ce jour, nous accompagnons 15 salarié.e.s en parcours.

L'association fait partie des réseaux Emmaüs et Cocagne, elle porte leurs valeurs mais aussi celles promues plus particulièrement par Tero Loko, à savoir : accueil et partage, écologie, pouvoir d'agir et résilience, co-construction.

A Tero Loko, la gouvernance est partagée entre 4 co-directeur.ices, un Conseil d'Administration en organisation collégiale, et les équipes de salarié.es qui contribuent aux prises de décision. En effet, au sein de la structure, chacun.e est amené.e à prendre les décisions qui le concernent, dans un esprit de co-construction et d'intelligence collective. La force de proposition et d'initiatives sont au cœur du fonctionnement de l'association.

Le contexte de l'activité de boulangerie

Le pain est à ce jour produit à Beaulieu (à 10min de Notre Dame de l'Osier) dans un petit fournil artisanal. Il est fabriqué à partir de farines locales. La production est biologique, pétrie à la main est cuite dans un four à bois romain, en chauffe directe.

Une gamme diversifiée de pain est produite : pain aux graines, nature, petit épeautre, ainsi que des brioches et des biscuits salés et sucrés.

La production est ensuite vendue en magasin biologique, au marché de Notre Dame de l'Osier, et sous forme d'abonnements (paniers hebdomadaires)

Nous portons le projet de construction d'un nouveau bâtiment réunissant nos activités de production (bâtiment agricole et fournil) à Notre Dame de l'Osier. Le déménagement aura lieu à l'automne 2024.

Les missions

Les missions sont réalisées en binôme avec la seconde encadrante technique d'insertion en boulangerie, temporairement sur d'autres missions, qui assurera les remplacements et soutiendra le développement de l'activité.

Il s'agit de :

- Encadrer les salarié.e.s en parcours d'insertion sur les activités de production boulangère : animer, former, accompagner une équipe de 2 à 4 salarié.e.s en parcours vers une montée en compétences en tenant compte des difficultés et en valorisant les ressources de chacun (faire avec, transmission de compétences relatives aux savoirs être et savoirs faire techniques) ; participer au suivi de parcours des personnes en lien avec l'équipe accompagnante ;
- Organiser et coordonner la production, en lien avec le responsable de la commercialisation ;
- Assurer le suivi de l'activité et son développement ;

Qualités attendues

- L'objet associatif étant l'insertion socioprofessionnelle des personnes accueillies, le positionnement professionnel de l'encadrant.e doit contribuer à cet objectif ;
- Adhésion aux valeurs du projet Tero Loko et des associations Emmaüs et Cocagne ;
- Prise d'initiative et dynamisme ;
- Capacités d'adaptation et rigueur ;
- Capacités organisationnelles ;
- Autonomie dans le travail ;
- Capacité à animer et gérer une équipe ;

Formation et expériences requises

- Expérience professionnelle significative en boulangerie artisanale ;
- Expérience souhaitée dans la formation, la transmission ou l'accompagnement ;
- Capacité d'organisation, de planification et de suivi de l'activité ;
- Permis B indispensable ;
- Maîtrise de l'outil informatique ;

Conditions du poste proposé

- CDI à compter du 26 juin 2023 ;
- 35h par semaine réparties sur 4 jours ;
- Salaire équivalent à 2 101,05 € bruts pour 35h hebdomadaires (salaire basé sur la convention collective des ACI, correspondant au niveau B de l'encadrant.e technique d'insertion)
- Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à coordination@teroloko.com avant le 22 mai 2023 ;