

## Poste : Préparation/emballage de légumes crus découpés à temps complet (CDD puis évolution CDI possible)

Référence de l'offre : 20250519-PROD

**Démarrage** : Début ou mi Août 2025 au plus tard le 25.08.2025

**Localisation** : Vourey (proche Moirans)

**Contexte** : La Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) AB Epluche (légumes frais bio et/ou locaux découpés & légumineuses bio pasteurisées) se développe et vient d'aménager dans de nouveaux locaux situés à Vourey au cœur du Pays Voironnais. Dans ce contexte de fort développement, AB Epluche recherche un opérateur agro-alimentaire pour la préparation ou l'emballage des légumes 4<sup>ème</sup> gamme (découpés prêts à l'emploi) pour compléter une équipe d'une dizaine de personnes dont 6 à l'atelier de production.

**Préparation** : Il s'agit de préparer les légumes en amont de la production quotidienne afin d'assurer un flux continu sur la ligne de production de l'activité légumerie (ex : ebouttage carottes, parage poireaux, reprise courge,...)

**Emballage** : Il s'agit de conditionner les légumes découpés en bout de chaîne de production afin de garantir la bonne conservation des produits et faciliter la préparation des commandes pour les clients.

### Description des activités au quotidien :

- Préparer les légumes pour assurer la production quotidienne (au minimum la veille) et les stocker en chambre froide afin de garantir leur bonne conservation ;
- Assurer le binôme de l'opérateur agro-alimentaire en charge de l'activité conserverie (5<sup>ème</sup> gamme) afin de le soutenir dans certaines tâches (ensachage) ;
- Assurer le binôme de l'opérateur agro-alimentaire en charge du conditionnement des légumes découpés (mise en sac, pesée, scellage, mise en caisses) ;
- Venir en renfort de la production quotidienne de l'activité légumerie : installation de la ligne de production, réglage et chargement des machines, parage et conditionnement des légumes, approvisionnement en chambre froide ;
- Nettoyer l'atelier après la production ;
- Participer à la vie de l'entreprise (cellules de travail transverses, réunion équipe)

### Savoir-faire / savoir-être :

- Esprit collectif / d'équipe
- Bonne condition physique
- Travail en autonomie / capacité d'organisation
- A l'aise en lecture/écriture/calcul mental
- Connaissance des règles d'hygiène / HACCP appréciée
- Entretien de machines mécaniques / électriques apprécié
- Expérience dans l'agro-alimentaire, la restauration collective, les circuits courts appréciée !

**Les premiers jours seront consacrés à la formation aux machines et aux règles d'hygiène et de sécurité. Un respect strict de ces règles est nécessaire pour cette activité.**

**Informations complémentaires :**

- Travail à 100% en atelier de production agro-alimentaire (env. 10°C)
- Type contrat : Contrat à durée déterminée jusqu'en décembre 2025 (possibilité de renouvellement et/ou poursuite en CDI en fonction de l'activité).
- Durée hebdomadaire : 35h du lundi au vendredi
- Horaire de travail : 6h-13h
- Salaire horaire brut : 11,88€/h soit 1801,80€ mensuel brut (évolution possible si poursuite en CDI)

**Avantages :**

- Prise en charge mutuelle 50% et prévoyance 100% ;
- Prise en charge abonnement transport 75% ou prime transport mensuelle 25€ ;
- Et de bons légumes bio/locaux découpés !

**Pour ce poste →** Vous aimez être dans l'action et produire un travail concrèt visible à la fin de chaque journée ? Vous avez une appétence pour l'économie locale et les légumes de saison ? L'odeur du poireau vous chatouille les narines ? Venez rencontrer Laurent devant un palox de carottes envoyant dès maintenant votre candidature vitaminée sur [rh@isere-a-saisonner.fr](mailto:rh@isere-a-saisonner.fr) avant le 15 Juin (entretiens prévus le 19 Juin au matin) !

**Pour AB Epluche →** Intéressé(e) par la promotion d'une alimentation bio et locale ? Et par le développement de celle-ci dans la restauration collective ? Dynamique, à l'écoute, force de propositions et de bonne humeur, venez nous rejoindre dans une petite équipe où chaque voix compte :)

+ d'infos par ici : <https://www.linkedin.com/company/ab-epluche>

... quelques articles de presse par là : <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7330124314530172928>

Et des photos du lieu de travail ci-dessous !

