



## Greenscop recherche un.e chef.fe en alimentation durable

Engagé.e et sensibilisé.e à une alimentation bio et saine

### CONTEXTE DE L'OFFRE

Greenscop est une entreprise sociale et coopérative dans le domaine de l'alimentation bio, locale en circuits courts. L'atelier de transformation va s'installer au sein d'une Entreprise de Travail Adapté (ETA) située à Forest. Le.a chef.fe devra avoir une envie et une affinité pour travailler avec des personnes porteuses de handicap.

La coopérative est actuellement en phase de lancement. Dans ce contexte, nous recherchons un.e chef.fe pour rejoindre le projet en tant que consultant.e jusqu'au lancement de la production alimentaire. Cette mission pourra être suivi d'un engagement salarié en CDI comme coordinateur.trice de l'atelier de transformation alimentaire à partir de fin août 2020.

### MISSION

**Pour la phase de consultance, le.a chef.fe aura pour mission :**

- Développement de gamme
  - Elaboration de recettes bio à base de produits locaux pour une commercialisation B2B et B2C,
  - Sélection de contenants permettant de tendre vers le zéro déchet,
  - En partenariat avec la responsable commerciale, phase test et sélection des produits qui constitueront la gamme interne,
  - Développement des processus de production avec les moniteurs de l'ETA,
  - Développement du réseau de fournisseurs.
  
- Mise en place de l'atelier de production
  - Accompagnement à l'aménagement des lieux (choix du matériel, discussion avec le cuisiniste, aménagement de l'espace),
  - Mise en place du système de contrôle et suivi des règles d'hygiène et sécurité,
  - Accompagnement à la mise en place de l'atelier (planning, organisation de l'espace, etc..).

**Pour la phase de production, le.a chef.fe aura pour mission :**

- Production
  - Supervision de la production de la gamme développée au sein de l'atelier de transformation Greenscop avec l'aide de travailleurs handicapés,
  - Gestion d'une équipe de 5 à 6 personnes capables et autrement capables avec le soutien d'un moniteur agréé,
  - Gestion du planning de l'atelier,
  - Suivi des coûts et des délais,
  - Contrôle et suivi des règles d'hygiène et sécurité.
  
- Logistique
  - Gestion du réseau de fournisseurs bio et locaux,
  - Contacts et suivi de commandes avec les fournisseurs,
  - Réception et contrôle de la marchandise,
  - Gestion des stocks et des inventaires,
  - Contrôle et mise en ordre des stocks,
  - Gestion de la production pour tendre vers le zéro déchets.

**PROFIL SOUHAITÉ**

- Etre titulaire d'un diplôme professionnel de cuisine ou équivalent (accès à la profession),
- Expérience en gestion d'équipe,
- Expérience pratique en atelier de transformation (min 5 ans) en alimentation bio, locale,
- Capacité d'adaptation de recettes à une cuisine végétarienne et flexitarienne,
- Savoir adapter son approche aux travailleurs handicapés.

**COMPÉTENCES**

- Très bonne organisation et esprit pratique,
- Pédagogue avec l'envie de travailler avec du personnel autrement capable,
- Autonomie et créativité,
- Excellente communication écrite et orale en français,
- Maîtrise des outils informatiques de type tableur et traitement de texte.

**QUALITÉS PERSONNELLES**

- Envie de travailler en collectif et dans les valeurs de l'économie sociale,
- Désireux.se de travailler dans un cadre alliant valeurs et entrepreneuriat,
- Responsable et bienveillant.e,
- Capacité d'adaptation face aux imprévus,
- Entrepreneur et engagé,
- Aisance relationnelle et capacité d'encadrer une équipe.

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et CV à l'adresse suivante avant le 22 février :  
egle@greenscop.be