

## MOULINIER

### Caractéristiques du poste

Type de contrat : CDD 6 Semaines - 35h

Date de début de contrat : Octobre 2023

Localisation : ESAT LE RAND REAL (La Bastidonne)

Horaires : Journée

Rémunération : 1 500€ nets, hébergements et repas fournis

Conditions : **environnement de travail dynamique, stimulant au sein d'une structure Medico- sociale, opportunité de contribuer à un projet associatif éthique par la production d'un produit alimentaire de haute qualité.**

### La force de La Bourguette repose sur des caractéristiques inédites

La Bourguette est une Association de bienfaisance de la loi1901.

Fondée en 1973, l'Association est spécialisée dans la prise en charge de l'autisme. Elle est implantée dans 3 Départements de la région PACA (Vaucluse, Bouches du Rhône, Var) et elle est représentée par 11 établissements et services à taille humaine, situés principalement dans le monde rural.

Forte de son expérience, l'Association a peu à peu élaboré une approche originale d'accompagnement, fondée sur l'éducation, le travail, le sport, la culture, l'ouverture au monde...

Aujourd'hui, l'Association permet à plus de 250 personnes, de la petite enfance jusqu'au grand âge, de vivre « leur vie » dans le respect et la dignité.

Quelques 250 salariés permettent à ces personnes de faire émerger leurs potentialités grâce à une approche pluridisciplinaire, professionnelle et bienveillante. Educateurs spécialisés, infirmiers, psychologues, médecins etc. Toutes les fonctions traditionnelles du monde du handicap sont représentées et permettent de mettre en œuvre un accompagnement dynamique, éducatif et thérapeutique.

### Pourquoi rejoindre La Bourguette ?

Pourquoi rejoindre La Bourguette ?

En rejoignant l'Association, vous contribuez au déploiement d'un projet associatif qui défend l'accès des personnes accompagnées à une vraie place dans la vie et dans la société : leurs besoins, leurs attentes, leurs difficultés, leur parole, leur dignité, leurs droits et leurs devoirs sont au cœur des actions de l'Association.

### Parlons de votre rôle futur !

Sous l'autorité du Chef de Service, en lien étroit avec l'équipe pluridisciplinaire et dans le respect des projets associatifs et d'établissement, vous prenez en charge les missions techniques suivantes :

- Opérer et superviser les équipements de production d'huile d'olive de la chaîne de production
- Recevoir, inspecter et trier les olives pour garantir leur qualité.
- Surveiller les différentes étapes du processus de production, notamment le broyage, le malaxage et la séparation.
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité lors de la manipulation des olives.
- Effectuer des tests réguliers pour évaluer la qualité de l'huile d'olive produite.
- Entretien et nettoyage régulièrement les équipements pour garantir leur bon fonctionnement.
- Coordonner avec les apporteurs locaux pour organiser la collecte des olives.
- Documenter et tenir à jour les registres de production et de qualité.

### Vos points forts et petits + :

- Expérience préalable dans la production d'huile d'olive ou dans un poste similaire.
  - Connaissance approfondie des techniques de production d'huile d'olive, y compris les différentes variétés d'olives sur une chaîne continue.
  - Capacité à opérer et à entretenir les équipements de moulin à huile.
  - Excellentes compétences en gestion du temps et capacité à respecter les délais de production.
  - Forte attention aux détails et souci de la qualité.
  - Capacité à travailler en équipe et à coordonner avec différents acteurs de la chaîne de production.
  - Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
  - Connaissance mécanique en étant en capacité de changer les pièces d'usure.
  - Une connaissance de l'autisme ou une sensibilisation au handicap serait un plus.
- ⇒ **Un diplôme dans le domaine de l'agriculture /oléiculture, de la mécanique agricole ou toute autre formation pertinente serait un atout.**
- ⇒ **Formation en technologie d'extraction d'huile d'olive préférée.**

Dans le cadre de notre politique diversité, notre Association étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

### Cette offre vous intéresse ? Passez à l'action !

Transmettez votre dossier de candidature (lettre de motivation + CV) à [recrutement@labourguette.org](mailto:recrutement@labourguette.org)

L'Autisme, une aventure humaine.  
Rejoignez-nous !