



Recrutement Opérateur-formateur de l'atelier d'agro-transformation végétal de l'Ouest Guyanais

Présentation du service

Le Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais est situé à Mana en Guyane Française. Le PAOG est géré par la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais (CCOG).

Il est constitué d'un atelier de transformation végétal de fruits et légumes d'Amazonie et d'un abattoir intercommunal multi-espèces (bovin, porcin, ovin, caprin). L'équipe du PAOG est composée de 6 personnes.

L'atelier d'agro-transformation végétal a été créé dans le but de permettre à des porteurs de projets de venir mettre au point des produits agroalimentaires, puis de les confectionner en quantité via les équipements semi-industriels mis à disposition dans l'atelier. Actuellement, ses missions premières sont de proposer des formations agroalimentaires et de conseiller des porteurs de projets. Des actions ponctuelles de sensibilisation et de découverte de l'agroalimentaire, ainsi que de promotion des agro transformateurs viennent compléter les missions principales de l'atelier. Celui-ci est aussi loué régulièrement à des entrepreneurs du domaine.

L'abattoir de Mana est un des plus petits abattoirs de France situé sur un territoire très spécifique, ouvert en 2015, le volume d'abattage est en 2022 de 70 tonnes. Il a pour vocation l'arrêt des abattages clandestins dans l'Ouest Guyanais, ce qui lui donne une réelle dimension d'outil de développement. De nombreux défis sont encore à relever pour le rendre pleinement efficient. Les abattages se déroulent une ou deux fois par semaine, ce qui rythme son fonctionnement.



Missions et activités du poste

Missions principales / Finalité du poste	<ul style="list-style-type: none">- Gestion de l'atelier- Ingénierie de formation- Maintenance des bâtiments et équipements <p>Sous la supervision du Directeur du PAOG et de la Responsable de l'atelier</p>
---	---

Missions et activités du poste	<ul style="list-style-type: none"> • Création de supports de formations ; • Accompagnement des agro-transformateurs ; • R&D de produits agroalimentaires ; • Réalisation de formations et animations agroalimentaires ; • Gestion des stocks de produits ; • Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ; • Maintenance des équipements ; • Entretien des locaux ;
---------------------------------------	--

Compétences requises sur le poste

Profil du poste	<p>Les « savoirs » (diplôme, formation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BTS agroalimentaire • ou DUT agroalimentaire • Permis B obligatoire
	<p>Les « savoir-faire » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création de supports de formation • Réalisation de formation (cours théoriques et pratiques) • Proposition de nouvelles recettes agroalimentaires • Connaissance de la réglementation en vigueur • Gestion des stocks de matière première • Gestion des stocks en produits d'entretien • Gestion des stocks en matériel de maintenance • Capacité d'animation et d'organisation du travail • Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité
	<p>Les « savoirs-être » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rigoureux, méthodique et consciencieux • Respectueux de la réglementation des Services Vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ; • Capacité à travailler en équipe ; • Sens de l'organisation • Capable de s'adapter
Conditions de travail	<ul style="list-style-type: none"> • CDD de 1 an de droit privé • 35h • Rémunération à négocier selon profil et expérience du candidat.