

# OFFRE D'EMPLOI

## Responsable Atelier de transformation de volailles (F/H)

### CDI

#### INTITULÉ DE L'OFFRE

Responsable Ateliers Transfo volailles

#### DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La ferme du Pré Caillet, spécialisée de l'élevage, la transformation et la vente de volaille depuis 35 ans, poursuit son agrandissement grâce à un tout nouveau laboratoire d'abatage et de découpe de la volaille. Elle s'est engagée dans la voie florissante du circuit court grâce à la vente en direct et sur les marchés. Elle souhaite poursuivre cet engagement en développant une nouvelle gamme de produit, en particulier sur la charcuterie.

L'entreprise a décidé de développer son entreprise de volailles afin d'offrir une nouvelle expérience à ses clients et de favoriser le circuit court en plein essor depuis quelques années et depuis le confinement.

- Le développement de la filière charcuterie de ses volailles afin de conquérir de nouveau marché et le management de son équipe sur la chaîne d'élaboration de la volaille sont les objectifs à court terme. Elle a investi sur une toute nouvelle usine d'élaboration de sa volaille et elle souhaite poursuivre le développement et la structuration de son entreprise.
- Vous aurez un double objectif sur ce poste : le management de l'équipe de production sur la chaîne de transformation de la volaille et la confection et l'élaboration de celle-ci (partie charcuterie).

#### MISSIONS

- Chef d'équipe : Encadrement d'une équipe d'opérateurs en garantissant le bon fonctionnement de l'atelier et en participant à l'abatage,
- Effectuer et contrôler le nettoyage de l'atelier en respectant les règles d'hygiène (HACCP),
- Elaborer : transformation de la volaille en préparations bouchères et en charcuterie,
- Créer un nouveau marché local : vente à une clientèle de particuliers (aide de Monsieur & Madame PATRAUD pour le démarrage puis autonomie totale).

Vous aurez à gérer une équipe de 5 opérateurs sur la ligne de transformation de la volaille. Vous serez présent sur la ligne de production de la volaille en découvrant l'ensemble des postes. Cette équipe est présent le mardi et le mercredi.

Vous travaillez en étroite collaboration avec un collaborateur sur la partie élevage de la volaille et du bœuf.

Vous serez en autonomie sur le poste lié à la transformation de la volaille en charcuterie, où nous vous demanderons d'être force de proposition et d'innovation sur ce poste.

Sur les marchés, dans un premier temps, vous serez accompagné par Véronique PATRAUD, puis vous serez en autonomie pour le développement d'un nouveau marché.

#### PROFIL

Titulaire d'un CAP en charcuterie et/ou juste passionné par la charcuterie et la volaille, votre profil nous intéresse. Nous ne demandons pas d'expérience précise car l'entreprise est prête à vous former sur ce poste.

Vous avez une expérience dans le management d'une équipe, ce sera un véritable plus.

Votre famille vous définit comme :

- Engager dans les actions que vous entreprenez,
- Innovant dans la proposition de plat,
- Bienveillant et rigoureux dans la gestion de vos équipes.

Vous êtes passionné par l'élaboration de la charcuterie de la volaille ? Vous avez une expérience dans le management d'équipe ? Vous favorisez et souhaitez mettre en avant les circuits courts ? Vous avez ou souhaitez travailler dans le domaine de l'agro-alimentaire ?

Si vos réponses sont « Oui », alors le poste de Responsable Atelier de transformation de volailles (F/H), est fait pour vous !

# OFFRE D'EMPLOI

## LIEU DE TRAVAIL

Saint Plantaire (36) coté du Lac d'Eguzon (la vue est magnifique)

## SALAIRE INDICATIF

A définir en fonction de votre profil

## HORAIRES

Nous demandons surtout de l'investissement et de l'engagement (35 heures)

## INFOS SUPPLÉMENTAIRES

Début : l'année 2021 est synonyme pour vous d'une nouvelle aventure,

Avantages : Prime sur le développement de nouveaux marchés locaux / Très bonne mutuelle (100%) / Prévoyance (100%)

Statut : Cadre

---

## JE SOUHAITE POSTULER

Merci de transmettre votre CV et lettre de motivation à : [flavien.alexandre@wevolution.fr](mailto:flavien.alexandre@wevolution.fr)

## HISTOIRE DE L'ENTREPRISE

En 1989, Gilles PATRAUD s'installe à son propre compte avec une vingtaine de vaches et 30 hectares de terre. En 1994, il compte dans son cheptel plus de 60 vaches et 80 hectares de terre.

C'est à partir de 1995, qu'il décide de développer son activité vers l'élevage de volailles. Il décide de construire son premier poulailler de 200m<sup>2</sup> afin d'accueillir ses nouveaux pensionnaires.

En 1996, toujours dans une logique de développement, il investit dans un abattoir à volailles. A partir de cette date, l'exploitation prend son envol.

Entre 1997 et 2014, l'exploitation passe de 1 bâtiment pour les volailles à 26 bâtiments de 25m<sup>2</sup> à 100m<sup>2</sup>.

En 2000, il investit dans une poussinière afin d'accueillir la volaille dans les conditions optimales pour son évolution.

En 2005, il est rejoint par son épouse, Véronique, sur l'exploitation. C'est à partir de ce moment-là, que l'exploitation devient une entreprise et qu'elle développe le commerce de proximité grâce au développement des marchés.

3 ans plus tard, l'entreprise poursuit son accroissement en s'associant avec trois autres producteurs pour ouvrir le magasin de producteur "Au Goût Fermier" au Poinçonnet.

Souhaitant toujours être à la pointe de la technologie et favorisant le bien-être animal, Véronique et Gilles décide, en 2011, d'investir dans une nouvelle chaîne d'abattage et d'améliorer le parc de volailles.

Après plusieurs investissements sur le parc des volailles (une remorque distributrice d'aliment, un véhicule frigo), ils décident en 2019 de construire un bâtiment flambant neuf pour la transformation de la volaille (abattage, charcuterie, vente directe).

En 2020, l'entreprise compte une dizaine de salarié sur l'exploitation de la volaille et des bovins ainsi qu'une dizaine de personne au sein du magasin producteur « Au Goût Fermier ».