



# Fiche de poste : salarié-e agricole boulanger-e

## PRÉSENTATION

Créée en 2011, la ferme des Volonteux est une Coopérative d'Activités et d'Emploi (CAE) innovante structurée en SCOP agricole. Elle regroupe 8 activités : maraîchage, grandes cultures/meunerie/boulangerie, arboriculture, élevage, pépinière, en agriculture biologique ainsi qu'une épicerie-herboristerie, un tiers-lieu et de l'accueil pédagogique. Une quinzaine de salarié-e-s et 9 associé-e-s (et en cours d'association) travaillent au développement de ce modèle alternatif situé à Beaumont-lès-Valence (26).

L'atelier céréale-pain approvisionne en premier lieu l'épicerie de la ferme.

Afin d'anticiper le remplacement d'une boulangère pour une durée de 1 an à compter de septembre 2025, l'atelier paysan-boulangier cherche le profil détaillé ci-dessous.

## MISSIONS - sur 25 heures hebdomadaires

Au sein d'une équipe de 3 personnes, vous aurez les missions suivantes :

### > BOULANGE

- fabrication de pain au levain : pétrissage mécanique, façonnage, cuisson (four électrique), préparation des commandes
- confection de productions annexes : fougasses, pizza, brioches, galette des rois...
- élaboration de nouvelles recettes, élargissement de la gamme, en lien avec le magasin de la ferme
- suivi des stocks

### > MEUNERIE

- suivi des stocks de farine, gestion et surveillance du moulin Astrié
- ensachage de farine

### > COMMERCIALISATION

- livraisons
- communication avec l'épicerie de la ferme

Occasionnellement en période de moisson une aide pour le tri du grain et l'entretien des silos

## PROFIL RECHERCHÉ

### Expérience professionnelle :

- Boulanger-e avec une première expérience, le CAP serait un plus. La motivation à rejoindre un projet collectif sera valorisée.

### **Les compétences essentielles :**

- Sens de l'anticipation et de l'organisation, capacité à suivre un protocole/recette
- Capacité à porter des charges lourdes, sac de farine (25 kg)
- Être autonome et savoir réagir en cas d'imprévu
- À l'aise dans la communication, une bonne transmission des informations est cruciale avec le magasin et au sein de l'équipe
- Permis B

### **MODALITÉS**

Travail sur 3 jours en semaine + un samedi matin toutes les trois semaines.

Horaires de jour à partir de 6h30.

Exceptionnellement du travail de nuit en cas de productions plus importantes.

### **RECRUTEMENT**

Candidature à adresser à : [lefournildesvolontoux@gmail.com](mailto:lefournildesvolontoux@gmail.com)

Date limite de candidature : 30 avril 2025

Prise de poste : début août, avec tuilage sur 15 jours

Période d'essai : 1 mois

Type de contrat : TESA 25 H/semaine annualisé, évolution contrat possible pour la suite du remplacement jusqu'à 31.08.26. Affiliation à la MSA

Rémunération : SMIC + avantages en nature (production du fournil) et -20 % de réduction sur l'ensemble de l'épicerie, accès aux produits déclassés également.

Poste basé à la ferme des Volontoux à Beaumont-lès-Valence