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/fournil, arboriculture, élevage, pépinière, épicerie-herboristerie, ainsi qu'un tiers-lieu et de l'accueil pédagogique, en agriculture biologique. Une quinzaine de salariés et 9 associés (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, mais aussi le marché de producteur du mardi après-midi place Saint-Jean à Valence, et remplace d'autres paysans-boulangers occasionnellement.

Nous cherchons le profil détaillé ci-dessous.

MISSIONS - sur 26/30 heures hebdomadaires selon profil

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
- vente au marché une semaine sur deux possible (selon envie)
- livraisons occasionnel
- communication avec l'épicerie de la ferme

Occasionnellement : aide pour le tri et le stockage du grain.

Compétences complémentaires appréciées :
- connaissance du monde agricole
- utilisation des trieurs et vis à grain
- soudure
- menuiserie
- conduite de tracteur

PROFIL RECHERCHE

Expérience professionnelle :
• Boulanger(-ère) avec 1 an d'expérience souhaitée et autonomie sur une production/cuisson de 100kg minimum, le CAP est un plus. La motivation à rejoindre un projet collectif sera valorisée ainsi qu'un projet d'association.

Les compétences essentielles :
• Sens de l'anticipation et de l'organisation, capacité à suivre un protocole/recette, savoir gérer plusieurs choses en même temps
• Capacité à porter des charges lourdes, sac de farine (20/25 kg) : avoir une bonne condition physique
• Être autonome et savoir réagir en cas d'imprévu, dynamisme
• À l'aise dans la communication, une bonne transmission des informations est cruciale au sein de l'équipe boulange et avec le magasin
• Permis B

MODALITÉS

Travail sur 3/4 jours en semaine + un samedi matin toutes les 2 ou 3 semaines.
Horaires de jour à partir de 7h.
Vente au marché de Valence une semaine sur 2 possible (selon envie).
Très exceptionnellement du travail de nuit (avant 6h) en cas de productions plus importantes, rémunération supplémentaire ou compensation d'heure dans ce cas.

RECRUTEMENT

Candidature à adresser à : lefournildesvolonteux@gmail.com
Date limite de candidature : 31 octobre 2026

Prise de poste : novembre, avec tuilage sur 2/3 semaines
Type de contrat : TESA 26-30h/semaine annualisé sur 6 mois puis évolution de contrat en CDD 1 an ou CDI selon profil. À terme, association possible et passage à temps plein. Affiliation à la MSA.
Rémunération : SMIC +10% de congés payés (directement payé chaque mois) + avantages en nature (production du fournil) et -20 % de réduction sur l'ensemble de l'épicerie, accès aux légumes et fruits déclassés.

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