

## **Le Groupement d'Employeurs de la Fabrique Circuit Court engage** **Un·e chef·fe d'ateliers (légumerie et conserverie).**

La Fabrique Circuit Court est un pôle d'activités spécialisé dans la transformation et la distribution agro-alimentaire artisanale orientées circuit court, projet mené en étroite coopération avec la coopérative Paysans-Artisans.

La Fabrique Circuit Court regroupe sur un même site :

**Le Petit Abattoir Coopératif**, atelier regroupant 15 éleveurs de poulets et de canards, un outil pour les professionnels mais aussi pour les particuliers ;

**La Légumerie**, atelier coopératif visant à laver, éplucher, découper et emballer les légumes pour la transformation et les repas des collectivités ;

**La Conserverie**, production de différents produits de conserve (soupes, sauces, compotes, plats cuisinés...);

**La Bocalerie**, atelier coopératif, pour laver les bocaux réutilisables des artisans-transformateurs ;

Ainsi qu'**Ethiquable** (coopérative de travailleurs qui crée, développe et distribue des produits bio-équitable issus de l'agriculture paysanne) ; **Tendance Glacée** (atelier de production de glaces) ; le **Rucher des Lumeçons** (miellerie) ; **Ursule et Pétula** (traiteurs) ; **Sapie** (atelier de pressage de jus) ; **ID Coupe** (atelier de découpe de viande).

**La coopérative Fabrique Circuit Court** est la structure faîtière qui réunit tous les acteurs présents sur le site et gère les communs : chaufferie, espaces extérieurs, parkings, cafeteria, salle de réunion, bureaux partagés.

**Le Groupement d'Employeurs de la Fabrique Circuit Court** réunit l'ensemble des entreprises présentes sur le site. Des travailleurs partagent leur temps de travail entre plusieurs entreprises et activités, principalement, le Petit Abattoir Coopératif, la Conserverie, la Légumerie et la Bocalerie. Elle occupe aujourd'hui une dizaine de personnes.

Le groupement d'employeurs de la Fabrique Circuit Court engage **un·e chef·fe d'ateliers pour les ateliers de légumerie et conserverie**

### **Missions :**

Le / La chef·fe d'ateliers travaillera en étroite collaboration et sous l'autorité du coordinateur de la Fabrique Circuit Court. Il / elle sera en charge de la gestion de la production dans ces deux ateliers tout en participant directement aux activités de production.

Il / elle devra principalement effectuer les tâches suivantes :

- Coordination de l'équipe de production (équipe de 5 ouvriers + étudiants);
- Planification du travail et établissement des horaires ;
- Participation directe avec l'équipe aux activités de production ;
- Elaboration des recettes des produits de conserves (soupes, sauces, compotes, plats cuisinés) ;
- Elaboration, suivi et amélioration des process de production de la légumerie et de la conserverie ;
- Suivi du nettoyage et de la maintenance des locaux et équipements ;
- Contrôle du respect des exigences AFSCA ; suivi des documents de traçabilité.
- Gestion administrative : commandes clients et fournisseurs
- Gestion logistique : commandes clients et fournisseurs

## **Profil attendu :**

### **Compétences professionnelles**

- Expérience de production significative dans le secteur horeca
- Expérience et créativité dans l'élaboration de recettes
- Expérience d'encadrement et de gestion d'une équipe de production ;
- Connaissance des règles sanitaires dans le secteur horeca ;
- Capacité à élaborer et à améliorer des process de production.
- Aisance dans l'utilisation de systèmes informatiques : suite office (Excel, Word,..). Connaissance de OODO est un plus.

### **Savoir-être**

- Sens de l'ordre et de l'organisation
- Réactivité et proactivité
- Sens des relations humaines et du contact
- Résistance au stress
- Intérêt pour le circuit court alimentaire et la production artisanale de qualité.
- Autonomie

### **Emploi :**

CDI – Temps plein - pour engagement début juin 2026

Pemis B souhaité mais pas exigé

Aides à l'emploi bienvenues.

Travail en journée et en semaine ; travail le samedi exceptionnellement.

Lieu de travail : Rhisnes - Namur, rue de l'Économie, 4.

CV et lettre de motivation à envoyer avant le 30/04/2026 à Hugues Bearzatto – [hugues@fabriquecc.be](mailto:hugues@fabriquecc.be)