



LES PÂTES DES  
FRANGINES  
GÉRALDINE & SOPHIE

## L'ÉQUIPE S'AGRANDIT ET NOUS RECHERCHONS UN.E COLLABORATEUR.TRICE EN PRODUCTION

**Depuis 2014, nous, Les Pâtes des Frangines, produisons des pâtes artisanales, bio, traditionnelles, colorées, gourmandes et innovantes. Nous recherchons pour la production une personne autonome avec une âme d'artisan capable d'intégrer une équipe dynamique.**

Le poste à pourvoir demande d'être organisé.e, d'avoir le sens des responsabilités, d'être capable de porter des charges lourdes, de pouvoir rapidement apprendre un processus de fabrication et de s'adapter à différentes tâches.

Si vous vous reconnaissez dans cette description et que vous sentez le besoin d'être actif, de mettre les mains à la "pâte" et de participer à une alimentation de qualité, artisanale et bio, respectant l'humain, alors vous serez notre ingrédient secret pour la fabrication des pâtes.

### RESPONSABILITÉS ET MISSIONS

- Planifier les productions et gérer les stocks;
- Gérer votre travail de manière responsable;
- Assurer la préparation des ingrédients, gérer la fabrication des pâtes et veiller à la qualité des produits finis;
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de qualité (auto-contrôle);
- Organiser l'emballage des pâtes; préparer les commandes et réceptionner les marchandises ;
- Préparer, nettoyer et entretenir les équipements de production et l'atelier;
- Respecter les délais de production et de livraison;
- Participer à différents événements.

### VOTRE PROFIL

- Sensible à l'agriculture locale et bio et à l'alimentation durable avec un intérêt pour les produits artisanaux et naturels;
- Ponctuel.le, organisé.e, responsable, volontaire, autonome et consciencieux.se;
- Capacité à travailler en équipe et seul.e;
- Prêt.e à vous investir dans votre travail;
- A l'aise avec les outils informatiques courants;
- Bonne capacité d'apprentissage et vision d'ensemble;
- Bonne forme physique : charges lourdes à déplacer;
- Bonne maîtrise des règles de mathématiques de bases telle que la règle de trois;
- Avoir le permis B et être mobile.

### CE QUE NOUS PROPOSONS

- Un environnement de travail convivial et innovant;
- Un emploi de qualité dans une entreprise à taille humaine et aux valeurs fortes;
- Une expérience unique dans la production de pâtes artisanales;
- Apprendre un nouveau métier en étant formé sur nos processus et nos produits;
- CDD au démarrage et CDI en perspective;
- Contrat à temps plein de préférence avec possibilité d'un temps partiel;
- Faire partie d'une équipe dynamique en se respectant les un.e.s et les autres;
- Une entrée en fonction dès que possible.

### VOS PLUS

- Une expérience dans la production alimentaire;
- Une bonne maîtrise du français;
- Vous habitez dans la région et/ou vous êtes parfaitement autonome pour venir travailler;
- Vous voulez partager votre expérience et participer à l'évolution de Les Pâtes des Frangines.

### ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

Merci d'envoyer votre C.V. et lettre de motivation par mail à [geraldine@goffardsisters.com](mailto:geraldine@goffardsisters.com) avant le 12/04/2024