

## LE MARCHÉ GARE DE MONTPELLIER RECRUTE:

### Un.e Coordinateur/trice transformation agroalimentaire

Nature du poste	Agent de maîtrise en CDI
<p><i>La feuille de route du MIN (Marché d'Intérêt National) est le fruit du travail et de la réflexion menés autour des axes structurants que sont la transition écologique et solidaire et la lutte contre la précarité alimentaire.</i></p> <p><i>Parmi les priorités fixées au MIN : permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine et locale tout en accompagnant les mutations nécessaires en vue de la réduction de l'empreinte carbone et de l'impact climatique de notre activité économique.</i></p>	
Positionnement du salarié dans l'organigramme du MIN	<p>Sous la hiérarchie directe du Responsable transformation alimentaire, il travaille en lien avec les entreprises de transformation alimentaire ainsi qu'avec les services du MIN [exploitation et logistique, nettoyage, surveillance, structuration de l'offre, finance, technique ...].</p> <p>Le poste est basé sur le MIN de Montpellier.</p> <p>Il possède l'autonomie nécessaire à l'atteinte de ses objectifs et réalise des points de reporting réguliers auprès sa hiérarchie.</p> <p>Des déplacements ponctuels dans le cadre des projets menés et des relations avec les parties prenantes sont possibles.</p> <p>Moyens mis à disposition : bureautique, téléphone, photocopieur, scanner, sous-traitance.</p>
<b>MISSIONS</b>	
Mission principale, raison d'être ou finalité du poste	<p>Coordonner et faciliter la gestion quotidienne du pôle de transformation et de ses différents locaux répartis au sein du MIN.</p> <p>Gérer les services mutualisés proposés au sein du pôle de transformation.</p> <p>Participer activement à l'animation de réseau des transformateurs alimentaires du MIN.</p>

<p>Missions et activités du poste</p>	<p><b><u>Missions principales</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veiller au bon fonctionnement global du pôle de transformation alimentaire : respect du règlement intérieur concernant les zones partagées, coordination des demandes des transformateurs concessionnaires, supervision du nettoyage des espaces communs et de la gestion des déchets.</li> <li>- Plus spécifiquement, gérer au quotidien l'activité des ateliers partagés du pôle de transformation : planification de location, états des lieux, remises de clés, signatures de contrats, formation à l'utilisation des matériels loués, contrôle des matériels et actions de nettoyage-désinfection, préconisations pour l'acquisition de nouveaux matériels, commande et approvisionnement des consommables et EPI.</li> <li>-Aider à l'élaboration et à la bonne application du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) des ateliers partagés. Faire appliquer les procédures HACCP et bonnes pratiques d'hygiène.</li> <li>-Assurer la prestation de surgélation de produits, proposée aux acteurs alimentaires du MIN, à l'aide des équipements implantés dans les locaux du pôle de transformation.</li> <li>- Participer activement, en soutien du responsable transformation, à l'animation du réseau des transformateurs agroalimentaires (MIN, hors MIN et partenaires).</li> <li>- Participer activement, en soutien du responsable transformation, à la « commercialisation » des ateliers partagés et des services mutualisés (surgélation de produits, stockage ...).</li> </ul> <p><b><u>Missions complémentaires envisageables</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans un cadre contractuel, apporter éventuellement un soutien technique ou conseil, auprès de transformateurs agroalimentaires prospects ou présents sur le MIN (hors enjeux sanitaires).</li> </ul>
<b>COMPETENCES REQUISES</b>	
<p>Profil du poste</p>	<p><u>Savoirs</u> : Formation dans le domaine agroalimentaire conseillée (Bac+3 à Bac +5).</p> <p><u>Savoir-faire</u> : Expérience requise dans la conduite d'une TPE ou PME agroalimentaire. Pratique de technologies de process agroalimentaire. Connaissance de la démarche HACCP et des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène). Connaissance des attentes et besoins des transformateurs agroalimentaires.</p> <p><u>Savoir-être</u> : Bon relationnel, capacité d'écoute, capacité d'animation, autonomie dans les tâches à accomplir, force de proposition, capacité à travailler en équipe.</p>

<i>Objectifs</i> <i>Livrables</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Location de chaque atelier partagé, à hauteur de 180 jours annuels.</li><li>-Surgélation mutualisée de 20 tonnes annuelles de produits (a minima).</li><li>-Bon état des locaux partagés et des équipements partagés.</li><li>-Respect du règlement intérieur par tous les utilisateurs du pôle de transformation.</li></ul>
--------------------------------------	---

Rémunération suivant expérience.