



Tu as toujours rêvé de faire des bulles, de te prendre pour un druide ou une sorcière du 21ème siècle ? La fermentation te passionne ou au moins te semble être une approche indispensable pour repenser notre alimentation et donc le monde ? Tu aimes la production alimentaire, travailler dans une petite équipe, avec une bonne dose de responsabilités, de libertés, de transparence ? Tu as envie de faire quelque chose de tes mains, produire, ranger, nettoyer, avoir des routines tout en étant flexible pour intégrer les nouveautés et les éléments perturbateurs inhérents à la vie d'une petite entreprise de production ? Dialoguer avec calme, assertivité et honnêteté avec tes collègues ?

Peut-être que ce job est enfin celui que tu attendais !

Description des missions :

- Production de kombucha et d'autres boissons
- Conditionnement des produits (mise en bouteille ou mise en fûts)
- Entretien et maintenance des outils d'analyse et des machines, petites réparations
- Suivi rigoureux et améliorations des process existants
- Suivi des stocks, saisi et traçabilité des productions et logiciel
- Nettoyage et suivi du contrôle qualité et hygiène (analyse en labo, auto-contrôle, HACCP)
- Port de charge (20 à 25kg max)
- Participation à la R&D et aux projets de nouvelles recettes
- Participation à la vie d'équipe
- Participation à l'entretien du bâtiment

Profil recherché :

Nous n'attendons pas d'expérience particulière dans le métier de la production de boisson ou la production alimentaire en général. Ce sont des appétences pour ce type de poste que nous recherchons, ainsi que des compétences relationnelles (en particulier l'art de la communication en équipe) et une certaine vision du travail : une volonté de bien faire, une envie d'avoir des responsabilités, de la liberté et une conscience des contreparties que cela implique. Ceci n'est pas un job alimentaire. C'est un emploi qui demande une réelle implication, de la motivation, un état d'esprit rigoureux, curieux et soigneux. Il est nécessaire d'avoir envie d'exercer un métier manuel, avec de la manutention et de la répétition: certaines tâches sont routinières et inévitables comme les embouteillages, le nettoyage et la maintenance. Cependant après ces tâches fatigantes tu auras la joie de travailler avec une équipe qui partage des valeurs sociales, écologiques et de solidarité. Enfin il y a une grande place qui est accordée dans le travail à la recherche et l'innovation au sein de Kombuch'Alpes car nous nous devons d'améliorer constamment tant nos recettes que nos outils de travail.

Nous souhaitons des personnalités qui aiment s'évertuer à créer un environnement de travail autour du soin de soi, des autres et de notre environnement au sens large. Il est nécessaire d'être animé par une profonde envie de voir le monde changer, se transformer, même si cela paraît démesuré compte tenu des enjeux et des dérives de notre société actuelle. A défaut de changer immédiatement le système capitaliste et le cœur des humains, on pourra au moins produire des bonnes bulles en faisant de notre mieux pour éviter de participer à la destruction généralisée du monde vivant. Si nous réussissons, nous souhaitons être un exemple dans la construction d'un futur désirable, symbiotique et joyeux.

Candidature possible jusqu'au mercredi 7 octobre. Sentez-vous libre de candidater de la manière que vous le souhaitez.

Infos contrats : CDI, 32 à 35h semaine. Rémunération nette selon expérience et volume horaire, jusqu'à 1900€ net.

Contact : Kombuch'Alpes - 130 rue actisere 38570 Le Cheylas
06 10 94 42 99 - contact@kombuchalpes.fr