



EMPLOYE POLYVALENT VENTE CHARCUTERIE-VOLAILLES (H,F) - RENNES 35

La basse cour d'artois créée en 2018 est une ferme de 35 hectares située à Mordelles.

Nous sommes producteurs de volailles de plein air et de produits de charcuterie de qualité. Indépendants, nous réalisons toutes les étapes de production (l'élevage, l'abattage, la transformation) jusqu'à la vente de nos produits. Nos produits sont fabriqués à la ferme de façon artisanale.

Chez nous, pas d'OGM, pas de pesticides, pas d'antibiotiques, pas d'additifs, pas de conservateurs. Nos volailles sont nourries avec les céréales de la ferme, ont de l'espace, du temps et de l'amour pour grandir tranquillement. Chez nous, c'est du 100 % circuit court. Nous pensons que la vente directe est la solution d'avenir pour le respect de l'environnement et la proximité avec nos clients. Nous sommes présents sur les marchés de Rennes, Mordelles, Bourgbarré, le Rheu et bientôt d'autres !

Notre ambition « **être une référence de qualité et de valeurs pour l'alimentation locale** ».

Nous sommes une équipe de 5 personnes, Pierre Yves et Camille, jeunes propriétaires et dirigeants de la ferme, Gérard, qui n'a plus aucun secret pour les poulets, Nolwen, spécialiste du laboratoire, Dorothée toujours enthousiaste à l'idée de servir nos clients. Sabrina et Esther, qui nous aident ponctuellement sur les marchés. Nous avons de belles perspectives de développement, des projets plein la tête et une bonne dose de motivation et de sourire. Nous recherchons notre futur collègue employé polyvalent vente charcuterie- volailles (H,F).

En savoir plus sur nous !

<https://fr-fr.facebook.com/labassecourartois/>

NOTRE INVITATION

Participer à un projet d'économie circulaire respectueux de l'environnement et du bien être animal

Evoluer dans un collectif dynamique et exigeant où le bien manger et le bien-être animal sont au cœur de notre engagement

VOTRE QUOTIDIEN

Vous participez à toutes les étapes de production et de transformation des volailles dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous ne réalisez pas l'abattage qui est effectué dans le respect du bien-être animal.

- Découper la volaille (décrocher les volailles de la chaîne d'abattage, couper les pattes, ouvrir les volailles, préparer le jabot, retirer les viscères, trier les abats, découper les morceaux, faire les filets)
- Préparer et réaliser la transformation des volailles et de charcuterie (terrines, feuilletés, boulettes, nuggets...)
- Nettoyer et désinfecter les locaux (laboratoire, salle de découpe)
- Procéder au chargement des produits dans les vitrines
- Réaliser l'acheminement des vitrines sur les marchés
- Mettre en valeur les produits dans les vitrines
- Conseiller et vendre les produits aux clients
- Assurer l'encaissement et la gestion de la caisse

7 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

1. **Etre une personne qui compte** : pour mon équipe, mes clients et mes patrons et en retour être une personne sur qui on peut compter
2. **De la convivialité** : Des moments quotidiens de partage tous ensemble : des repas conviviaux, des fêtes d'anniversaire, ...

3. **Une progression continue** : Grâce à des échanges réguliers sur le travail ce qui fait que nous progressons ensemble
4. **Une formation pour apprendre le métier** : Un parcours d'intégration avec un suivi régulier assuré par Pierre-Yves et Camille car chez nous c'est le terrain qui compte
5. **Des perspectives d'évolution** : La responsabilité d'un ou plusieurs points de vente ou selon votre motivation, des missions sur l'amélioration des conditions de travail, le bien-être animal, la mise en place du référentiel qualité, la communication sur les réseaux sociaux....
6. **Une rémunération attractive** : Une prime d'intéressement qui s'ajoute au salaire fixe liée à l'atteinte des objectifs de vente et de fidélisation des clients
7. **Des avantages en plus de la rémunération** : 10 % de réduction sur les achats de produits, Potager sur l'exploitation,

VOTRE PROFIL

Vous avez 6 mois d'expérience mini dans les métiers de l'alimentaire ou de la restauration. Vous aimez être en relation avec une clientèle de proximité sensible à la qualité de nos produits et attachée à nos valeurs. Vous possédez le permis B.

VOUS ETES FAIT POUR TRAVAILLER CHEZ NOUS SI...

Vous êtes à l'aise avec l'idée de travailler et de préparer des volailles
Vous avez une bonne condition physique car le travail est debout et dans le froid
Vous savez qu'un client a besoin d'un sourire, d'écoute et d'attention
Vous aimez la polyvalence et la routine vous fait fuir
Vous savez orienter vos actions vers des résultats
Vous êtes d'un naturel organisé et méthodique
Vous êtes précis et vous avez le sens du détail

CONDITIONS PROPOSEES

Création de poste - CDI - 35H - Durée de travail concentré les vendredis et samedis (Evolution en 2023 !) - Travail 3 samedi sur 4 (1 samedi sur 2 en 2023 !) - Tous les mercredis sont libres - Prise de poste : 1/03/2022 - Salaire mensuel brut : 1 650 euros à 1 972 euros selon expérience + prime



UN RECRUTEMENT EN 2 ETAPES

Ce recrutement est important pour nous, c'est pourquoi nous l'avons confié à notre partenaire recrutement KG Conseil.

KG Conseil

Engagez et fidélisez vos talents

1. On vérifie l'essentiel
Un entretien téléphonique pour valider les principaux aspects de votre profil et répondre à vos questions
2. On s'assure que ça marche
Un entretien physique pour aborder vos compétences et un « test » à la ferme ou sur les marchés pour confirmer que nous ferons un long chemin ensemble



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

Proposez-nous votre candidature (CV + Mail de motivation) à recrutement@kg-conseil.bzh