

Fiche de Poste Meunier.e

CONTEXTE

La structure qui embauche et la genèse du besoin pour ce poste

COMPÉTENCES RECHERCHÉES POUR LE POSTE

A. Compétences recherchées sur la réception et la répartition des céréales au moulin

1 Choisir des variétés et des semences:

- 1 Choisir les variétés en concertation agriculteurs-meunier-boulangers
- 2 Choisir les traitements des semences
- 3 Mettre en œuvre les protocoles d'application des traitements sur des graines avant semis

2 Gérer des semences pour préparer la campagne suivante :

- 1 Anticiper les besoins en semences
- 2 Connaître les enjeux de quantité et de qualité de la semence

B. Compétences recherchées sur la transformation en farine et les livraisons

3 Choisir les farines à mettre sur le marché:

- 1 Définir les besoins en variétés de céréales et légumineuses (Volumes/variété) en fonction de la demande des boulangers et des consommateurs finaux
- 2 Choisir les associations de céréales/variétés à écraser (force, goût, homogénéité de la qualité...) et mélanger les variétés de grain de blé, en concertation avec les boulangers.
- 3 Réaliser des tests de panification, en collaboration avec des boulangers et adapter les mélanges de céréales en fonction des résultats des tests.
- 4 Établir des recettes pour orienter les particuliers et les professionnels sur l'utilisation de toute la gamme de farine

4 Mettre en œuvre le processus de transformation :

- 1 Gérer l'approvisionnement de façon plus optimale (local de stockage et organisation des livraisons)
- 2 Moudre des grains de différentes espèces (blé tendre, dur, petit épeautre, légumes secs...)
- 3 Gérer l'écartement des meules, la vitesse de mouture (notamment en fonction du vent)
- 4 Adapter les tamis (farine complète, bise ou blanche) pour avoir la qualité de farine attendue (qualités gustative, technique et nutritionnelle)
- 5 Calculer les rendements en quantité (farine/son) et les rendements horaires

- 6 Assurer la maintenance de l'outil de travail nettoyage
- 7 Prévoir les interventions extérieures pour le repiquage des meules
- 8 Innover et adapter les outils en fonction du lieu
- 9 Optimiser la production par un système plus ou moins automatisé
- 10 Réagir et s'adapter face à des situations d'urgence

5 Présenter le produit:

- 1 Ensacher la farine en différents volumes
- 2 Maîtriser les conditions d'étiquetage
- 3 Inventer et adapter de nouveaux outils, produits en lien avec les besoins des consommateurs (ex. ensachage pour petits volumes)

6 Valoriser des issues:

- 1 Valoriser les sous-produits de la mouture (son)

7 Assurer la sécurité et l'ergonomie:

- 1 Former les utilisateurs à l'utilisation de l'outil en toute sécurité
- 2 Adopter de bonnes pratiques ergonomiques (transfert du grain au moulin, déplacement des sacs de farine, etc.)
- 3 Développer la mécanisation tout ou en partie de la chaîne de production
- 4 Maîtriser le risque incendie

8 Optimiser la logistique et assurer la relation client avant la livraison:

- Prévenir les clients de l'avancée de leur commande
- Organiser et optimiser les tours de livraison de la farine en prenant en compte la disponibilité des boulangers
- Anticiper les retards par des appels aux boulangers
- Livrer la farine

C. Compétences recherchées sur la commercialisation

9 Faire la promotion du produit:

- Sensibiliser sur l'histoire et la démarche locale du produit (type de mouture, localisation, démarche collective, qualités nutritionnelles de la farine, engagements environnementaux ...)
- Conseiller les clients sur la bonne utilisation de la farine, proposer des recettes en particulier pour la farine de châtaigne
- Orienter le client selon ses besoins
- Présenter et parler du produit
- Transmettre les outils de communication et l'argumentaire de vente aux transformateurs 2 et former les vendeurs des transformateurs 2 à parler du produit

10 Réparer des commandes:

- 1 Prendre et préparer les commandes des clients en lien avec les transformateurs 2 et la disponibilité des stocks
- 2 Mettre en place un système efficace de prise de message

11 Distribuer les produits:

- 1 Développer la vente en vrac en magasin
- 2 Organiser les marchés / Participer à des salons;

- 3 Accueillir le public sur la ferme/meunerie en appliquant la réglementation pour les établissements recevant du public (ERP)

12 Assurer le service après vente:

- 1 Assurer le "suivi" et la relation après la vente (ex: gérer les insatisfactions)

D. Compétences recherchées sur la communication interne et externe

13 Assurer la coordination entre acteurs:

- 1 Maintenir des moments d'échanges informels avec les différents acteurs de la filière

14 Participer à l'organisation d'événements

- 1 Participer à l'organisation d'événements festifs

E. Compétences recherchées sur la gestion financière, administrative et juridique

15 Participer à la gestion administrative et financière de la structure :

- Émettre des bons de livraisons
- Émettre les factures
- Collecter les paiements en chèques et en espèces
- Collecter et transmettre le courrier
- Suivi de caisse

16 Respecter la réglementation des produits:

- 1 Connaître la réglementation sur les semences, le transport de céréales, la meunerie et l'agriculture biologique
- 2 Fournir les documents nécessaire aux contrôles de certification bio
- 3 Appliquer les obligations inhérentes aux différentes réglementations (comptabiliser les entrées et sorties des matières premières, origine du grain..)
- 4 Étiqueter les produits en respectant la réglementation (nutritionnels etc.)

PROFIL RECHERCHE

Formation

Compétences complémentaires

Savoir être

CONDITIONS DE TRAVAIL

Type de contrat

Nombre d'heure semaine

Horaires

Rémunération

Lieu de travail

CONTACTS

Procédure pour postuler

Personnes à qui envoyer la candidature

Personnes pour avoir des informations complémentaire sur la candidature

Modèle réalisé dans le cadre du projet

<p>Programme d'animation : « Accompagner l'évolution des compétences des acteurs des systèmes alimentaires territorialisés pour renforcer leur durabilité : Le cas des céréales et rotations associées » (2017-2020)</p> 	<p>Action de diffusion réalisée dans le cadre du PDR Occitanie 2014- 2020 - Projet : « Évolution des compétences des acteurs des filières alimentaires territorialisées en grandes cultures pour renforcer leur durabilité » (FEADER 1.2. 2020)</p> 
--	---