



Offre d'emploi

L'asbl CRABE recrute un.e formateur.trice en microtransformation alimentaire CDD

L'association CRABE

L'asbl CRABE vise à rendre la vie commune solidaire et à participer à une société basée sur la collaboration, le partage de savoirs et le respect de l'environnement. Ses activités et ses actions soutiennent une démarche de transition sociale et environnementale.

Pionnière dans le développement des formations dans les métiers verts mais aussi d'alternatives sociales et culturelles liées à l'environnement, l'association repose sur une équipe pluridisciplinaire d'une quinzaine de personnes.

Agréé Centre d'Insertion Socio-Professionnelle (CISP) et Formation Professionnelle Agricole (FPA), le Crabe propose :

- des formations aux métiers verts notamment pour des personnes en insertion socio-professionnelle – 4 filières : Cultive ton projet (CTP), Reconnecte-toi, Eco-jardinage et Maraîchage biologique ;
- une formation professionnelle agricole pour des futurs entrepreneurs en maraîchage biologique.

Contexte spécifique

En partenariat avec le Groupe Terre et la Cuisine des champs, le Crabe a lancé dès 2022 un projet pilote de **Légumerie Solidaire**, nommé « Terra Alter Belgique ». Après cette phase pilote, cette activité se déploie sur Liège dès 2024. Il s'agit de créer un maillon manquant de la chaîne agroalimentaire durable : nettoyer et découper des légumes bio wallons à destination des collectivités, mais aussi traiteurs, restaurants, grande et moyenne distribution.

Parallèlement à ce projet, le Crabe et Formalim (Centre de compétences Forem qui forme aux métiers de la production, de la logistique, de la qualité et de la technique du froid dans le secteur de l'industrie alimentaire), se sont alliés pour développer une nouvelle filière de formation sur Liège en lien notamment avec cette activité de légumerie : **Opérateur en micro transformation alimentaire**.

Mission et objectifs principaux

Cette formateur.trice intervient dans le cadre de la formation « **Opérateur en microtransformation alimentaire** ».

Il.elle a pour mission :

- de **développer les modules de formation spécifiques** à cette nouvelle formation : sensibilisation à l'alimentation durable, connaissance des logiques de productions maraichères, légumerie et pré transformation , techniques de conservation des fruits et légumes, en collaboration avec Formalim ;
- de **dispenser certains des cours** du programme qui visent à développer chez les apprenants des aptitudes nécessaires à la vie professionnelle ainsi que des compétences techniques spécifiques à ce nouveau métier ;
- de **conseiller/accompagner** les apprenants dans la construction de leur projet professionnel ;
- de **coordonner**, en collaboration avec Formalim, l'organisation des cours ;
- de **contribuer à l'évolution du parcours de formation** en fonction du contexte propre au secteur professionnel de la micro transformation alimentaire.

Il.elle veille à transmettre les valeurs et l'approche de l'institution dans le cadre de son travail.

Il.elle veille à harmoniser et coordonner ses actions avec celles des autres membres de l'équipe de travail et des autres départements/filières de formation.

Principales relations de travail

Le.la formateur.trice en microtransformation travaille sous la responsabilité directe de la direction du Crabe asbl.

Il.elle collabore étroitement avec Formalim, Terra Alter Belgique et les personnes des autres pôles du Crabe : communication, gestion, accueil et secrétariat et autres personnes ressources.

Notre proposition

En rejoignant l'asbl Crabe, vous contribuez à :

- **développer des dynamiques** formatives et alternatives dans un secteur en développement et à permettre le lancement d'activités indépendantes dans le secteur du maraichage/horticulture bio ;
- **enrichir l'expertise** de l'association au sein d'une équipe pluridisciplinaire ;
- participer à **des projets citoyens et sociétaux moteurs de changement**, notamment la souveraineté alimentaire ;
- donner à chacun **une place dans la société** ;
- encourager une **attitude critique et responsable** de préservation de l'environnement.

Profil recherché

Compétences

- Votre capacité à **communiquer** et votre aisance relationnelle permettent de vous adresser à un public adulte au parcours professionnel varié et en reconversion professionnelle ;
- **Votre rigueur et votre réflexion** vous permettent de proposer des cours qualitatifs, structurés, avec des supports professionnels, à jour, au fait des évolutions du secteur, ainsi qu'une évolution/adaptation des outils et méthodes pédagogiques ;
- Vos qualités de **pédagogue** vous permettent de transmettre efficacement des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être aux apprenants dans le cadre d'une formation pour adultes ;
- **Votre flexibilité et votre proactivité** vous permettent de vous adapter rapidement aux imprévus liés au programme et aux profils de vos apprenants ;

- Votre **travail en équipe** avec les différentes partie-prenantes donne à la filière une approche cohérente, dynamique et professionnelle.

Expériences et formations

- Vous disposez d'une **expérience professionnelle** en entreprise privée et/ou publique dans une fonction de :
 - responsable de production, ingénieur de production, responsable de recherche et développement, en industrie alimentaire ;
 - et/ou une pratique professionnelle dans une fonction de formateur ou d'enseignant dans la discipline visée.
- Idéalement, vous disposez d'une expérience dans la **formation pour adultes** ou de type pédagogique.

Connaissances

- Vous maîtrisez les **procédés de transformation, de conservation et de conditionnement** des aliments ;
- Vous maîtrisez les processus de **traçabilité** des productions ;
- Vous appliquez les principes d'**excellence opérationnelle** ;
- Vous appliquez les **consignes d'hygiène** et maîtrisez les bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP et les obligations légales en matière de sécurité alimentaire ;
- Vous connaissez le **domaine de l'alimentation durable**, ses spécificités, ses perspectives et ses enjeux ;
- Vous connaissez/avez des **contacts dans le réseau** avec les acteurs wallons de l'alimentation durable ;
- Vous êtes au fait des techniques, **outils d'animation et de formation** pour adultes ;
- Vous maîtrisez les **outils informatiques** nécessaires à la fonction (word, excel, powerpoint, outlook, internet).
- Vous maîtrisez la **langue française** orale et écrite.

Conditions

- Lieu de travail : Liège
- Régime de travail : Mi- temps
- Type de contrat : CDD jusqu'au 30/6/2024
- Salaire suivant les barèmes de la CP 329.02 au niveau 4 + prime de fin d'année
- Entrée en fonction : dès que possible

Intéressé.e ?

Envoyez votre lettre de motivation et votre CV par mail à recrutement@crabe.be avant le 10/03/2024, en mentionnant « Candidature formateur.trice microtransformation » en objet du mail.

CRABE asbl
Rue Sergent Sortet, 27
1370 Jodoigne
Tél : 010/81 40 50
www.crabe.be