

OFFRE DE POSTE

GESTIONNAIRE D'ÉPICERIE SOLIDAIRE

Le projet

L'association *l'Épicerie Solidaire en Réseau (ESR)* a été créée en juillet 2019 par un collectif d'associations (*AGEHB, Croix-Rouge française, Secours Catholique et SPAB*) ainsi que des citoyens à titre individuel. Elle a été rejointe depuis par la coopérative *FinisTerra* et l'association *FédéB*, porteuse de l'épicerie solidaire étudiante *Agoraé*.

Leur objectif ? Proposer aux habitant·e·s de la métropole brestoise traversant une période de difficultés financières d'accéder à un magasin de proximité où choisir et acheter des produits à tous petits prix.

Une première épicerie solidaire, pilote, a vu le jour dans le quartier prioritaire de Bellevue en janvier 2021, portée par l'association ESR : *l'Épicerie Solidaire de Quizac*. Pour veiller à son bon fonctionnement et accompagner les bénévoles vers la création d'une structure autonome, un poste de gestionnaire est proposé.

[Apprenez-en plus sur le projet ici !](#)

Les missions

- 1) Accueil des habitant·e·s et suivi des inscriptions**
 - Premier accueil physique, téléphonique ou informatique du public
 - Constitution de dossiers de demande d'inscription
 - Préparation des commissions de demande d'accès
 - Inscription des client·e·s bénéficiaires dans le logiciel
 - Développement d'actions partenariales :
 - o Informations sur les conditions et modalités d'accès
 - o mise en place d'ateliers et activités pour les client·e·s de l'épicerie solidaire
- 2) Gestion de l'équipe bénévole (en lien avec la coordinatrice de l'ESR)**
 - Suivi des plannings (avec les bénévoles responsables, le cas échéant)
 - Suivi de la formation des bénévoles
 - Organisation de réunions et rencontres entre bénévoles
 - Recrutement et accueil de nouveaux bénévoles
- 3) Gestion des stocks et du magasin (en lien avec l'équipe bénévole)**
 - Gestion informatique des stocks
 - Préparer, passer, réceptionner les commandes (avec l'appui de l'équipe bénévole)
 - Planifier et coordonner les inventaires
 - Veiller à la bonne préparation de l'espace de vente (dates de péremption, étiquetage des produits, mise en rayon, valorisation...)
 - Préparer les collectes alimentaires (recrutement des bénévoles, plannings, matériel)
- 4) Hygiène et sécurité alimentaire**
 - Appliquer le plan de sécurité alimentaire
 - Mettre en œuvre les consignes de respect de la chaîne du froid et des règles d'hygiène et de traçabilité en vigueur
- 5) Vie associative**
 - En lien avec le CA du réseau ESR et la coordinatrice : Mettre en œuvre l'autonomie de l'association *Épicerie Solidaire de Quizac* (à créer)
 - Organiser des réunions pour l'équipe bénévole
 - Participer aux Assemblées Générales et, selon l'ordre du jour, aux conseils d'administration de l'ESR

Profil attendu

- Une expérience de responsabilité dans un milieu professionnel ou associatif préalable est souhaitée
- Maîtrise de l'outil informatique
- Respect de la confidentialité et du secret professionnel
- Capacités à organiser son temps de travail et à rendre compte
- Qualité d'écoute
- Goût du contact et sens du relationnel
- Capacité à travailler en équipe et avec un réseau de partenaires
- Capacité à prendre du recul, à analyser les situations
- Permis B souhaité



La connaissance du fonctionnement d'une épicerie solidaire est un plus !

Conditions de travail

- Lien hiérarchique : Sous la responsabilité du bureau de l'association ESR et, par délégation, de la coordinatrice de l'association Epicerie Solidaire en Réseau
- Lieu de travail : Epicerie Solidaire de Quizac (Bellevue) à Brest (QPV)
- CDD d'un an
- 35h / semaine, travail le samedi matin et le vendredi soir
- Rémunération : indice 290 de la convention collective ECLAT, soit 1973€ brut en 2023
- Employeur : GEAI29 (pour mise à disposition à l'association Epicerie Solidaire en Réseau)

Candidature

Cette mission vous intéresse ?



Adressez votre candidature aux co-présidents de l'ESR, par mail à coordination@esr.infini.fr



- Clôture des candidatures le dimanche 15/10/2023
- Entretiens : semaine du 23/10/2023.
- Prise de poste souhaitée courant novembre 2023.