



Stagiaire de production (stage FIRST-Actiris)

PermaFungi (www.permafungi.be) est une jeune coopérative qui se base sur une innovation majeure : produire des champignons et des chicons à partir du marc de café. A partir de cette technique inédite, nous développons une entreprise à finalité sociale qui valorise un déchet à 100%, crée une économie locale, sociale et durable.

Après trois années de développement, nous entamons une quatrième année pleine de projets innovants et de défis.

Dans le cadre de l'expansion de nos activités, nous sommes à la recherche d'un(e) stagiaire en soutien à la production quotidienne des champignons et des chicons.

Principales tâches

- Collecter le marc de café en vélo-cargo
- Travail d'inoculation : effectuer les mélanges de marc de café avec le mycélium
- Nettoyage régulier des chambres de culture
- Suivi administratif de la production : encodage, traçabilité
- Récolte et emballage des champignons
- Préparation des commandes de champignons frais et de kits de culture

Profil recherché

- Etre à l'aise dans la conduite à vélo
- Savoir faire preuve d'une grande rigueur
- Motivation pour se former en culture de champignons
- Etre disponible pour travailler un samedi sur deux

Conditions à remplir

- Avoir moins de 30 ans
- Avoir au maximum le CESS
- Etre inscrit comme demandeur d'emploi inoccupé depuis minimum 78 jours
- Etre domicilié en Région de Bruxelles-Capitale

Nous offrons

- Une formation pratique sur la culture de champignons et de chicons
- Une participation au développement de l'entreprise et à la construction d'un projet super innovant
- Un environnement de travail et une équipe jeune, dynamique et conviviale !
- Un stage de 6 mois, rémunéré selon les conditions FIRST, avec possibilité de renouvellement en CDD

Envie de construire ce projet avec nous ? Nous lirons avec attention ton CV et ta lettre de motivation à envoyer **dès que possible** à l'adresse william@permafungi.be