



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-datelier-agro-alimentaire-f-h>

Chef d'atelier agro alimentaire F/H

Description

Missions principales :

Vous serez en charge du management des équipes de fabrication et de conditionnement :

- Définir les moyens humains à court terme et à moyen terme en fonction des besoins de production
- Assurer la bonne formation du personnel.
- Etre à l'écoute du climat social et vous porterez garant de la bonne régulation des informations montantes et descendantes.

Vous serez garant du bon fonctionnement de l'outil industriel :

- respect des standards et des niveaux de productivité. - analyser et diagnostiquer les dysfonctionnements afin d'optimiser les interventions des services supports
- fiabiliser les changements de format - contribuer à optimiser les coûts en permanence.

Par ailleurs, vous aurez à votre charge l'optimisation de l'outil de production et la conduite des plans de progrès visant à l'amélioration des performances, des conditions de travail et de la sécurité.

Type de contrat CDI Temps de travail Temps plein

Qualifications

Profil :

Vous justifiez d'un BAC+5 en IAA ou d'au moins 2 ans sur un poste similaire en industrie de process : agro-alimentaire, pharmaceutique, chimie ou cosmétique en management de production.

Vous disposez de qualités managériales et d'une sensibilité technique.

Vous avez le sens de l'analyse, de la rigueur et vous savez être force de proposition.

Un parcours de formation sera mis en place dès votre arrivée.

Votre motivation et votre soif d'apprendre notre métier feront la différence.

Rejoignez nos équipes en CDI, en équipes postées principalement en 2x8 (5h-13h / 13h-21h) du lundi au vendredi.

Organisme employeur

ACTUAL BOURG EN BRESSE

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

Lieu du poste

01053, BOURG EN BRESSE, BOURG EN BRESSE, France

Date de publication

25 octobre 2024 à 21:03

Valide jusqu'au

24.11.2024