



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-datelier-de-production-f-h-7>

## Chef d'Atelier de Production F/H

### Qualifications

Parce que chaque parcours est unique, nous cherchons avant tout une personne investie, motivée par la gestion d'équipe et ayant une expérience dans le domaine de la production. Une expérience dans un contexte agroalimentaire constitue un atout supplémentaire, mais nous sommes également ouverts à des profils issus d'autres secteurs.

### Vos savoir-faire :

- **Une expérience en production** : que ce soit dans la gestion des opérations, la conduite de ligne ou la coordination d'équipe, votre passé dans ce secteur sera pris en considération, y compris les alternances et les stages significatifs.
- **Une appétence pour la gestion humaine** : que vous disposiez d'une première expérience en management ou que vous soyez motivé à évoluer vers des rôles d'encadrement, vous avez un véritable intérêt pour fédérer et motiver une équipe. Nous sommes prêts à vous accompagner dans cette progression.
- **Une sensibilité à l'hygiène et la sécurité** : dans le cadre de la production agroalimentaire, ou tout autre environnement exigeant, vous accordez une grande importance aux normes.
- **Une appétence technique** : comprendre le fonctionnement des lignes de production ou superviser des activités techniques vous intéresse ; le pilotage ou la maintenance de premier niveau peut constituer un plus.

### Vos savoir-être :

- **Organisé et rigoureux**, vous savez gérer efficacement les priorités tout en gardant une vue d'ensemble.
- **Curieux et adaptable**, vous aimez apprendre et appréhender des situations nouvelles.
- **À l'écoute et pédagogue**, vous inspirez confiance et fédérez autour d'objectifs communs.
- **Logique et analytique**, vous appréciez comprendre les processus, identifier les problématiques et y apporter des solutions concrètes.
- **Solidaire et positif**, vous vous impliquez pleinement pour maintenir une dynamique collective et un esprit d'entraide.

### Nos plus:

Chez nous, bienveillance et solidarité ne sont pas de simples mots – elles guident nos actions au quotidien. Voici pourquoi vous allez adorer travailler avec nous :

- **Un équilibre respecté entre vie pro et perso !** Chez nous, les horaires de jour vous permettent de concilier plus sereinement vos engagements

### Organisme employeur

Bord à bord

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

AUTRE TRANSFORMATION ET CONSERVATION DE LÉGUMES

### Lieu du poste

29279, TAULE, TAULE, France

### Salaire de base

30000 € - **Salaire de base**

35000 €

### Date de publication

25 septembre 2025 à 15:08

### Valide jusqu'au

25.10.2025

personnels.

- **Une dynamique d'équipe conviviale et solidaire** : Ici, les équipes de production et de support travaillent en harmonie et passent des moments tous ensemble, notamment pendant les repas partagés (une grande table de 15-16 personnes).
- **Des locaux agréables et stimulants** : espaces de détente avec baby-foot, billard, thés/cafés à disposition... tout y est pour allier efficacité et bien-être !
- **Célébrer les succès ensemble** ! Deux moments forts de cohésion, organisés avant Noël et l'été, renforcent l'esprit d'équipe.
- **Des avantages attractifs** : prime d'intéressement, avantages du CSE (50 € alloués tous les mois) et primes exceptionnelles valorisant votre engagement.
- **Un accompagnement dans votre progression** : Vous serez formé et accompagné pour monter en compétences, en fonction de vos objectifs et de vos aspirations professionnelles.