



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-datelier-f-h-15>

CHEF D'ATELIER F/H

Description

Nous recrutons actuellement pour un de nos clients, site agroalimentaire fort d'une expérience de plus de 45 ans et à 30 minutes au Nord de Quimperlé (56), un Chef d'Atelier H/F en CDI.

Rattaché(e) au Responsable de Production, vous pilotez l'activité en temps réel d'un atelier de production et garantisiez les performances des équipes dans le respect des règles de sécurité, de qualité et d'hygiène.

Quels sont vos missions ?

- Accueillir les nouveaux salariés et les intégrer dans le respect des règles de sécurité
- Assurez le management de proximité : motiver, responsabiliser, recadrer, participer au développement des compétences des collaborateurs sous votre responsabilité, s'assurer du respect des consignes, relayer les informations
- Coordonner avec le service maintenance les interventions de niveau 1
- Veiller au respect des procédures qualité, sécurité et environnement de l'entreprise
- Gestion de projets : Piloter un projet en maîtrisant la gestion des risques, des délais, le budget, la qualité pour assurer la réalisation des livrables
- Suivi de production : compléter les documents de production, savoir être réactif en cas d'aléas ponctuel, modifier le programme de production le cas échéant, proposer des améliorations process
- Assurer la transmission d'informations vers des partenaires externes
- Animer les indicateurs de production afin d'optimiser la performance de l'atelier

Qualifications

Idéalement diplômé d'une formation Bac+2/3 avec expérience en secteur agroalimentaire. Vous êtes doté de bonnes capacités de communication, vous êtes reconnu pour votre autonomie

Vous disposez d'une première expérience en agroalimentaire

Organisme employeur

Expectra

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

Lieu du poste

29233, QUIMPERLE, QUIMPERLE, France

Date de publication

11 octobre 2024 à 13:02

Valable jusqu'au

10.11.2024