



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

Chef de Production ? Ordonnancement F/H

Description

Vous aimez **piloter la production avec rigueur et humanité ??** Vous souhaitez optimiser les flux, coordonner les équipes et garantir la qualité tout en valorisant vos collaborateurs?? Rejoignez une entreprise innovante et responsable?!

Votre rôle

En tant que Chef de Production ? Ordonnancement, vous serez le **pilote opérationnel et humain** des projets industriels?:

Vos missions clés?:

- **Planifier et piloter la production** : définir et suivre les ordres de fabrication selon les prévisions, commandes clients et capacités industrielles.
- **Coordonner les flux internes** : garantir la disponibilité des matières, composants et ressources en lien avec approvisionnement, production et logistique.
- **Suivre et optimiser l'avancement** : analyser les écarts, identifier les causes de retard et mettre en place des actions correctives.
- **Optimiser les ressources** : améliorer l'utilisation des machines et de la main-d'oeuvre pour réduire coûts et délais tout en garantissant la qualité.
- **Communiquer et reporter** : partager l'état d'avancement avec les équipes et la direction, et mettre en place des indicateurs de performance (OTD, TRS, taux de service).
- **Manager avec humanité** : accompagner et développer une équipe de 8 à 10 collaborateurs, favoriser le bien-être et l'engagement.

Qualifications

Vos atouts

- Expérience confirmée en production et ordonnancement industriel.
- Rigueur, organisation et esprit analytique.
- Leadership positif et capacité à fédérer vos équipes.
- Orientation qualité et résultats.

Organisme employeur

Seres Technologies

Type de poste

Temps plein

Secteur

INGÉNIERIE,
TECHNIQUES

ÉTUDES

Lieu du poste

83137, TOULON, TOULON,
France

Salaire de base

35000 € - **Salaire de base**
45000 €

Date de publication

25 septembre 2025 à 13:06

Valide jusqu'au

25.10.2025

- Maîtrise des outils ERP et planification industrielle.

Ce que nous offrons

- 10 jours de RTT pour un meilleur équilibre vie pro / vie perso.
- Carte restaurant 10euro/jour travaillé pour des repas de qualité.
- Mutuelle et prévoyance pour votre sécurité et votre bien-être.
- Prime de participation pour récompenser votre engagement.
- Accès au Comité Social et Économique (CSE) et ses avantages exclusifs.
- Opportunités de développement professionnel et valorisation de vos idées.

Pourquoi nous rejoindre

Vous intégrez une équipe où **l'humain, la qualité et l'efficacité** sont au coeur de chaque projet. Chaque jour, vous contribuez à améliorer les performances tout en respectant nos valeurs et notre engagement RSE.

Prêt(e) à relever le défi?? Postulez maintenant et faites avancer votre carrière?!

#ChefDeProduction #Ordonnancement #Industrie #ManagementHumain
#ExcellenceOpérationnelle #RSE #Qualité #Carrière #Ingénierie