



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-dequipe-polyvalent-f-h>

## Chef d'équipe Polyvalent F/H

### Description

En tant que Chef d'équipe Polyvalent F/H, vos principales missions sont :

#### Production :

- Assurer la préparation, l'approvisionnement et le nettoyage des lignes avant leur démarrage,
- Mettre en œuvre le programme de production en garantissant le respect des process, des délais et de la qualité des produits,
- Surveiller la production et alerter en cas d'erreurs,
- Gérer les dysfonctionnements et pannes des machines : enregistrement, analyse, mise en place d'actions correctives, réorganisation du planning,
- Valider les pertes de matières et de temps,
- Anticiper les changements de série et garantir les éléments nécessaires à la bonne exécution du planning.

#### Qualité & Amélioration continue :

- Appliquer et faire respecter les règles internes et les chartes de qualité, hygiène, sécurité et environnement,
- Superviser et valider les contrôles produits et emballages (CCP, PS), assurer la traçabilité et intervenir en cas de non-conformité,
- Vérifier l'exécution des plans de nettoyage, du suivi verre et plastique, et des enregistrements,
- Rédiger un rapport d'activité journalier et transmettre les informations pertinentes à la hiérarchie,
- Proposer des actions d'amélioration et mettre en œuvre des actions correctives,
- Contribuer au maintien des certifications en vigueur.

#### Management :

- Encadrer et animer l'équipe, évaluer, accompagner et participer à la formation du personnel,
- Accueillir et faciliter l'intégration des nouveaux collaborateurs,
- Réorganiser les équipes en cas d'absence,
- Participer aux réunions des chefs d'équipe avec l'encadrement de production,
- Présenter et expliquer les indicateurs de production aux conducteurs et opérateurs.

### Qualifications

Vous êtes issu(e) au minimum d'une formation supérieure de niveau BAC+2 en agroalimentaire,

### Organisme employeur

Linman

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

57620, STE MARIE AUX CHENES,  
STE MARIE AUX CHENES, France

### Date de publication

2 octobre 2024 à 11:02

### Valide jusqu'au

01.11.2024

La formation en agroalimentaire ne sera pas obligatoire pour évoluer au conditionnement.

Vous disposez d'une expérience de 3 années au minimum acquise sur une fonction similaire incluant du management d'équipe de production.

### **Compétences techniques / connaissances**

- Connaissance de la démarche qualité,
- Connaissance des règles de sécurité,
- Connaissance des techniques d'amélioration continue,
- Contrôler la conformité et la qualité des produits,
- Identifier les anomalies et proposer des mesures correctives,
- Coordonner et suivre l'activité d'une équipe.

Vous êtes une personne de terrain, capable de garder une distance émotionnelle dans les situations délicates. Vous faites preuve de réactivité et êtes force de proposition, tout en maintenant une grande rigueur dans votre travail. Votre sens des responsabilités vous permet de prendre des décisions réfléchies et adaptées.