



<https://latribunelibre.com/emploi/chocolatier-patissier-chef-dequipe-de-production-agroalimentaire-f-h-2>

chocolatier pâtissier -Chef d'équipe de production agroalimentaire F/H

Description

Dans le contexte de développement de nos activités de chocolaterie et de confiserie, nous cherchons à renforcer notre équipe d'encadrement pour notre atelier de production chocolaterie.

Rattaché(e) au chef d'atelier, vous assurerez le pilotage opérationnel complet de notre unité de production avec pour objectif, de produire en qualité et quantité, en optimisant nos moyens techniques et humains.

Vous assurez le suivi et la fabrication de différentes gammes de produits de chocolat, des gammes annuelles et festives, 100% BIO.

Vous veillez à la bonne préparation des lignes, la réalisation des programmes de fabrication, selon les règles d'hygiène, de sécurité en vigueur.

Manager de terrain, vous animez une équipe composée de conducteurs et opérateurs répartis sur plusieurs lignes.

Vous assurez un encadrement de proximité de vos équipes, vous détectez les priorités et intervenez pour les aider dans la résolution des problèmes rencontrés. Vous favorisez la délégation et l'autonomie de l'équipe. Vous garantisiez la circulation de l'information au sein de l'équipe.

Vous échangez régulièrement avec les deux autres chefs d'équipe dédiés aux secteurs conditionnement et confiserie.

Vous assurez un reporting régulier et de qualité à votre hiérarchie.

Dans un environnement dynamique, avec aléas et imprévus, vous savez faire preuve d'agilité.

Vos missions :

- Réaliser son l'ordonnancement en lien avec les autres chefs d'équipe en fonction des OF
- Coordonner l'activité de votre équipe en fonction des programmes de production
- Anticiper et réaliser les ajustements nécessaires en fonction des aléas
- Anticiper les besoins en ressources (matérielles, humaines etc)
- Participer activement à l'amélioration continue et proposer des idées innovantes afin de résoudre les problématiques de l'atelier (organisation, coordination)
- Renseigner les rapports d'activité journaliers
- Assurer la traçabilité de la production, en utilisant notre ERP
- Veiller au respect des procédures d'hygiène et de sécurité en lien avec l'appui du service qualité

Organisme employeur

Pain de Belledonne

Type de poste

Temps plein

Secteur

FABRICATION INDUSTRIELLE DE PAIN ET DE PÂTISSERIE FRAÎCHE

Lieu du poste

73095, LA CROIX DE LA ROCHETTE, LA CROIX DE LA ROCHETTE, France

Salaire de base

27000 € - **Salaire de base**
29000 €

Date de publication

21 septembre 2025 à 21:07

Valide jusqu'au

21.10.2025

- Garantir la bonne performance des machines, et à cet effet, organiser, et planifier les besoins en maintenance pour gérer les dysfonctionnements techniques de l'outil de production
- Animer les objectifs relatifs à la qualité, coût et délais en organisant et animant des points quotidiens et réunions d'équipe hebdomadaires
- Planifier et organiser le parcours d'intégration des nouveaux arrivants
- Assurer la formation et l'accompagnement du personnel (développement de la polyvalence aux postes de travail)
- Assurer l'évaluation des compétences, la réalisation des entretiens annuels en lien avec le service RH

Qualifications

Idéalement, vous disposez d'un diplôme en agroalimentaire ou métier de bouche

(CAP Chocolatier, MC Chocolatier, Pâtissier, Boulanger) ou Bac+2 Agro

Vous disposez d'une expérience significative et réussie sur un poste similaire d'au moins 3 ans.

Vous alliez des compétences en management et en équipements et installations automatisées.

Vous faites preuve d'initiative, vous apprécierez le management participatif que promeut notre société.

Vous avez le goût de fabriquer des produits sains et respectueux de l'environnement, cela représente une priorité pour nos clients.

Nous vous accompagnerons et vous formerons,

Savoirs-faire :

- Excellente maîtrise des processus de production d'amont en aval
- Excellente maîtrise des règles d'hygiène et sécurité alimentaire
- Rigueur et organisation
- Esprit d'analyse
- Bonne Maitriser des outils informatiques ERP

Comportements attendus :

- Leadership
- Esprit d'équipe
- Pédagogie
- Capacité d'adaptation
- Proactivité
- Prise d'initiative