



<https://latribunelibre.com/emploi/ingenieur-production-domfront-61-1-f-h>

Ingénieur Production Domfront (61) 1 F/H

Description

En intégrant la Division Fromages sur notre site de Domfront à proximité de Mayenne et Flers, spécialisé dans la fabrication de Camembert Président, vous évoluerez au sein de notre atelier fabrication et rejoignez une équipe de 110 collaborateurs, engagés et passionnés par leur métier !

Le site de Domfront est tout récemment passé sur un système de production multi-formats avec une capacité de production doublée, grâce à l'arrivée de nouveaux formats ovales et coulommiers. Challenge, transformation et adaptation sont les maîtres mots de notre quotidien. Vous vous épanouirez dans une ambiance de travail conviviale où règne un esprit de solidarité et où le savoir-faire de chacun contribue à fabriquer des produits de qualité.

Pourquoi nous rejoindre ?

Grâce à ce poste, vous développerez votre leadership et votre expertise métier qui vous permettront d'acquérir de solides compétences en encadrement d'atelier, en amélioration continue et en gestion de projets.

Parce que la promotion interne est au cœur de notre modèle, vous bénéficierez d'un accompagnement individualisé et adapté à vos besoins pour construire votre projet professionnel, avec des perspectives d'évolution vers des postes de Responsable d'Atelier, Responsable Qualité... tant en France qu'à l'international.

Vous pourrez aborder l'avenir en toute confiance avec notamment une rémunération reconnaissant votre engagement : salaire fixe sur 13 mois, intéressement, participation et épargne salariale attractive. Vous bénéficierez par ailleurs d'une mutuelle et des avantages de votre CSE.

Vous recherchez une ville à taille humaine bénéficiant d'un cadre de vie verdoyant, agréable et disposant de toutes les commodités ? Venez découvrir Domfront, à seulement 1h / 1h20 de grandes villes comme Laval et Caen.

Venez évoluer au sein d'équipes passionnées !

Le site de Domfront est tout récemment passé sur un système de production multi-formats avec une capacité de production doublée, grâce à l'arrivée de nouveaux formats ovales et coulommiers. Challenge, transformation et adaptation sont les maîtres mots de notre quotidien. Vous vous épanouirez dans une ambiance de travail conviviale où règne un esprit de solidarité et où le savoir-faire de chacun contribue à fabriquer des produits de qualité.

Rattaché à Anthony Responsable d'Atelier, et après un parcours d'intégration, vous contribuez à la performance de l'atelier et vous :

Managez et accompagnez la montée en compétences d'une équipe d'une vingtaine de collaborateurs

Pilotez les indicateurs de performance

Organisme employeur

Groupe Lactalis

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

61146, DOMPIERRE,
DOMPIERRE, France

Date de publication

25 août 2024 à 13:01

Valide jusqu'au

24.09.2024

Menez à bien des projets (optimisation de la NEP, fiabilisation des lignes, réduction des écarts, mise en place de nouvel équipement...)
Accompagnez l'atelier sur le suivi de nouveaux produits (technologie fromagère, cartographie, freinte...)

Ce poste est à pourvoir en CDI

Accomplissez-vous avec engagement et plaisir au quotidien !

Qualifications

Vos atouts

Vous êtes diplômé d'une école d'ingénieur ou d'un parcours universitaire de type Bac+5, et vous bénéficiez d'une première expérience professionnelle (stage, alternance ou premier emploi), qui vous a permis de conforter votre attrait pour le management d'équipe et la gestion de production en industrie.

Votre leadership, votre sens de la performance et vos capacités d'analyse seront vos principaux atouts pour réussir dans ce poste.

Révélez votre potentiel dans un environnement « apprenant » !

Ce poste correspond à votre projet ? Alors postulez !

Après un premier échange téléphonique, vous rencontrerez votre futur Manager et un Responsable Ressources Humaines.