



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-amelioration-continue-f-h-22>

Responsable amélioration continue F/H

Description

Notre entreprise est en pleine croissance et renforce ses équipes

Bonjour ! Je suis l'explorateur gastronome d'AGIS, je te propose de voyager à Tarare, ville située à mi-chemin entre la capitale mondiale de la gastronomie : Lyon (69) et Roanne (42).

Tarare, aussi appelée « la cité de la mousseline », s'est bâtie grâce à l'industrie textile et teinturière. C'est aujourd'hui une ville verdoyante qui accueille plus de 17000 habitants et offre une diversité d'activités (d'associations, piscine, théâtre, salle de sport...).

Pour les papilles en alerte, l'accès rapide à l'autoroute A89 permet d'être en 40 minutes à Lyon pour y déguster des délicieuses pralines, ses fameuses quenelles, le saucisson brioché et s'assoir à la table des plus grands chefs !

Si tu acceptes le voyage, tu seras intégré(e) à la table de l'encadrement de production afin d'animer la démarche Performance et assurer le déploiement de l'Amélioration Continue sur l'ensemble du périmètre dans un souci permanent d'atteinte des objectifs.

A ce titre, nous te proposons le menu suivant :

- Mettre en place et faire évoluer le système de management de l'amélioration continue.
- Identifier des gisements de progrès sur le plan organisationnel, technique, sécurité, qualité et logistique.
- Elaborer, mettre en œuvre et suivre le plan de progrès du site.
- Animer, coordonner, suivre les chantiers d'amélioration, de résolution de problème et d'investissement produits et process.
- Développer la culture d'amélioration continue.
- Mobiliser et coordonner un groupe de personnes autour d'un projet afin d'établir une dynamique de groupe.
- Développer des comportements de coopération sans lien hiérarchique.

Qualifications

Les diplômes et compétences recherchés pour être un bon explorateur gastronome ?

- Diplôme d'Ingénieur(e) (ou équivalent selon expérience)
- Expérience confirmée, dont minimum 3 ans sur un poste similaire
- Connaissance des techniques d'amélioration continue et Lean manufacturing
- Curiosité, ouverture d'esprit, adaptabilité et persévérance
- Prise d'initiative et force de proposition
- Ecoute active, aisance relationnelle et pédagogie

Organisme employeur
AGIS TARARE CANTUBAS

Type de poste
Temps plein

Secteur
FABRICATION DE PLATS
PRÉPARÉS

Lieu du poste
69243, TARARE, TARARE, France

Date de publication
10 octobre 2025 à 17:12

Valide jusqu'au
09.11.2025

- Capacité d'analyse et de synthèse
-et bien sûr être gourmand(e) !

En assaisonnement, nous te proposons :

- 13e mois
- 12j de RTT
- Prime de performance
- Prime d'intéressement et participation
- Prime d'ancienneté (après 3 ans)
- Prime de transport
- Mutuelle / Prévoyance
- Plan épargne groupe
- CSE

Chez nous, la culture d'entreprise est fondée sur des valeurs de respect, d'innovation et de collaboration. Nous croyons fermement que chaque employé apporte une valeur unique et nous encourageons la diversité et l'inclusion.

Nous favorisons un environnement où chacun peut s'exprimer librement et contribuer à des projets significatifs.

Tu partages les valeurs portées par le Groupe LDC ? N'hésite plus, rejoins-moi ainsi que toute l'équipe AGIS pour une aventure enrichissante et remplie de gourmandise ! www.ldc.fr

Nous t'intégrerons grâce à des recettes dignes des plus grands chefs !

A bientôt !

L'explorateur gastronome.