



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-datelier-decoupe-f-h-6>

Responsable d'atelier découpe F/H

Description

La société ARRIVÉ AUVERGNE recherche pour son unité de production basée à Saint Germain Des Fossés, près de Vichy (Allier - 03), un/e **Responsable d'atelier découpe**.

Rattaché(e) au Responsable de Production, vous serez un acteur clé de la performance de notre atelier, avec des responsabilités variées pour garantir l'efficacité opérationnelle et la satisfaction client :

Performance industrielle :

- Planifier et ordonnancer la production (ressources humaines et matérielles) en tenant compte des prévisions de ventes, des aléas et de l'équilibre des matières.
- Mettre en place et suivre des indicateurs de performance (productivité, rendements) pour respecter délais et exigences qualité, tout en assurant la satisfaction client.
- Veiller au respect du cahier des charges, des normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Organiser la maintenance de premier niveau pour garantir la continuité de la production.
- Contribuer au plan de progrès et piloter des projets d'amélioration continue.
- Analyser les données et indicateurs pour optimiser les résultats de votre atelier.
- Collaborer avec les services qualité, ordonnancement, logistique, RH et commerce pour une synergie optimale.

Management d'une équipe de 120 personnes, dont 4 chefs d'équipe :

- Assurer une communication fluide pour transmettre informations et objectifs.
- Faire respecter les procédures avec rigueur et pédagogie.
- Gérer l'affectation, la formation et le développement des compétences pour une équipe polyvalente.
- Superviser les horaires, coordonner les congés et fixer des objectifs, tout en évaluant les performances.

Organisme employeur
ARRIVE AUVERGNE

Type de poste
Temps plein

Secteur
TRANSFORMATION ET
CONSERVATION DE LA VIANDE
DE VOLAILLE

Lieu du poste
03236, ST GERMAIN DES
FOSSÉS, ST GERMAIN DES
FOSSÉS, France

Date de publication
17 octobre 2025 à 09:06

Valide jusqu'au
13.11.2025

- Animer vos équipes pour créer une dynamique collective motivante.
- Optimiser les conditions de travail et favoriser un climat social positif.

Santé et Sécurité :

- Garantir le respect des règles de sécurité (formations, habilitations, gestion des risques).
- Participer à la mise en œuvre du projet d'entreprise, en promouvant une culture de prévention.

Qualifications

Nous recherchons un(e) Responsable d'Atelier passionné(e) et engagé(e), prêt(e) à relever les défis d'une entreprise agroalimentaire dynamique.

Formation et expérience :

- Diplômé(e) d'un Bac +5 en management ou école d'ingénieur agroalimentaire.
- Minimum 5 ans d'expérience sur un poste similaire, idéalement en agroalimentaire ou logistique. Une expérience significative dans un domaine proche est également valorisée.
- Connaissance des normes agroalimentaires et expérience en hygiène/sécurité (un atout).

Compétences et qualités :

- Personne de terrain, enthousiaste, avec une forte aisance relationnelle.
- Excellente communication, écoute et esprit d'équipe pour piloter vos équipes avec efficacité.
- Qualités managériales et leadership pour animer vos 120 collaborateurs.
- Rigueur, implication, organisation, réactivité et capacité d'adaptation.
- Aligné(e) sur les valeurs de LDC : Travail bien fait, Innovation, Responsabilité, Respect, Performance, Simplicité.

Rejoignez un poste évolutif avec un parcours d'intégration en management, des horaires adaptés (à cheval sur deux équipes, du lundi au vendredi et exceptionnellement le samedi), et des avantages attractifs (rémunération sur 13 mois, primes, intéressement, mutuelle, prévoyance, CSE dynamique).

#AGRO #legalopdelemploi

#AGRO