



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-de-production-f-h-215>

Responsable de production F/H

Description

Vos missions

Rattaché(e) à la Direction des opérations, vous êtes responsable de l'organisation et du pilotage de l'ensemble des activités de production des produits MERCIER, en répondant aux objectifs de sécurité du personnel, de qualité produit, de sécurité alimentaire, de performance et d'engagement des équipes.

Vous aurez la charge de :

1/ Piloter la production et productivité

Organiser et superviser la production selon les objectifs de volumes, coûts, délais, productivité, qualité et en conformité avec les documentations produit :

- Organiser le travail de la production afin de respecter les plannings et volumes fournis par le responsable de la planification : ordonnancement, organisation & planning des équipes, organisation des ateliers, procédures de démarrage / arrêts & bon fonctionnement des lignes...
- Anticiper et résoudre les éventuels goulots d'étranglement ou les interruptions de la chaîne de production : alerte en cas de détection de possible rupture de stock de matière première & emballage, maintenance machine, disponibilité de la documentation produit...
- Garantir le respect des objectifs de productivité et travailler à son amélioration.
- Garantir le respect des recettes avec un process efficace en collaboration avec l'équipe produit
- Garantir la communication avec le service qualité / équipe produit en vue de remplir nos obligations légales
- Travailler en collaboration avec les équipes logistiques, approvisionnements et commerciales pour assurer une fluidité des opérations

2/ Garantir la maintenance et la sécurité

En étroite collaboration avec le responsable maintenance, vous :

- Supervisez l'ensemble des équipements
- Collaborez au plan et planning de maintenance
- Garantissez une bonne communication et de la stricte application des consignes d'entretien et maintenance des machines
- Veillez à la stricte application des consignes de sécurité dans les ateliers de production
- Collaborez avec le responsable sécurité et la responsable des Ressources Humaines afin d'analyser et améliorer les pratiques
- Participez aux audits internes et externes et à la mise en place des plans d'actions correctifs

3/ Garantir la qualité et la sécurité alimentaire

Organisme employeur

BISCUITERIE CHOCOLATERIE
MERCIER

Type de poste

Temps plein

Secteur

FABRICATION DE CACAO,
CHOCOLAT ET DE PRODUITS DE
CONFISERIE

Lieu du poste

18023, BAUGY, BAUGY, France

Salaire de base

50000 € - **Salaire de base**
75000 €

Date de publication

24 septembre 2025 à 17:13

Valide jusqu'au

24.10.2025

- Vous garantisiez la qualité de la production réalisée et vous êtes un relais actif de la culture qualité auprès de votre équipe.
- Veillez au respect strict des normes et procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Vous travaillez en étroite collaboration avec le responsable qualité pour la réalisation des audits internes et externes et la mise en place des plans d'action correctifs.

4/ Management de l'équipe de production

Vous encadrez et animez une équipe de production composée de 7 référents et 24 agents de production :

- Management direct des référents
- Supervision des recrutements et veiller à la bonne intégration.
- Suivi des compétence et formations
- Supervision des procédures RHs, surveillance de l'absentéisme & respect du temps de travail
- Favoriser un climat de de travail positif et motivant