



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-dequipe-f-h-26>

Responsable d'équipe F/H

Description

Rattaché(e) au Responsable d'atelier, vous coordonnez l'activité et en effectuez le suivi, le contrôle dans le respect des consignes et des objectifs fixés.

A ce titre, vos missions sont les suivantes :

- Vous planifiez, organisez, réglez, contrôlez l'activité de votre (vos) ligne(s) de production en fonction des ressources matérielles et humaines à votre disposition.
- Vous respectez et faites respecter les critères de production (productivité, rendements, règles d'hygiène, qualité, sécurité, environnement et la maintenance de 1er niveau).
- Vous mettez en place des actions issues du plan de progrès validées par votre hiérarchie.

En qualité de responsable :

- Vous transmettez l'information montante et descendante.
- Vous organisez l'accueil et la formation au poste.
- Vous réglez le fonctionnement de l'équipe afin d'optimiser les conditions de travail et le climat social.

Savoir être :

- ☑ Respect des personnes et des biens de l'entreprise.
- ☑ Coopération et esprit d'équipe. Capacité à manifester de la solidarité et à instaurer un climat d'entraide avec les autres.
- ☑ Adaptabilité. Capacité à faire preuve de souplesse face à une situation imprévue et à accepter les changements.
- ☑ Rigueur, attentif au rangement, la propreté. Respect des consignes sécurité, hygiène, qualité et environnement.
- ☑ Ponctualité, assiduité. Faire preuve de ponctualité et d'assiduité, prévenir son responsable pour toutes absences ou retard.

Qualifications

Vous êtes issu(e) d'une formation supérieure en agroalimentaire et vous justifiez idéalement d'une expérience professionnelle sur un poste similaire. Manager de terrain, vous êtes rigoureux(se), dynamique et force de proposition.

Vous partagez les valeurs portées par le Groupe : Travail, Innovation, Responsabilité, Respect, Performance et Simplicité. Rejoignez-nous ! www ldc.fr

Vos compétences, votre mobilité et votre implication vous ouvriront des perspectives de carrière au sein du groupe LDC.

Organisme employeur

LDC CAVOL

Type de poste

Temps plein

Secteur

TRANSFORMATION ET
CONSERVATION DE LA VIANDE
DE VOLAILLE

Lieu du poste

72168, LOUE, LOUE, France

Date de publication

13 octobre 2025 à 15:09

Valide jusqu'au

12.11.2025

La rémunération

La rémunération proposée pour ce poste se compose d'un salaire fixe (x 13) + Intéressement + Participation aux bénéfices + Plan d'Epargne Entreprise...

#LDCrecrute