

Chef d'équipe (H/F)

89400 BASSOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

Actual Migennes, recrute pour l'un de ses clients, spécialiste dans la production de viennoiseries industrielles met tout son savoir-faire au service de la qualité des produits qu'elle confectionne.

Vos avantages :

Avantage des 10% d'Indemnité de fin de mission + 10% d'Indemnité de congés payé

Acompte à la semaine possible en fonction des besoins

Rejoignez-nous et bénéficiez d'un taux d'intérêt à 12% avec notre Livret Actual !

Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler.

L'agence d'emploi Actual à Migennes, c'est une équipe qui est à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Innovation, excellence, humanisme, sont autant de valeurs que nous souhaitons partager avec vous ! Vous pouvez aussi nous retrouver sur Facebook : Actual Migennes.

Actual Migennes, est une agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation) généraliste avec des compétences particulières dans les secteurs agroalimentaire, industrie et BTP. Julie, Justine et Julie vous attendent pour vous conseiller et construire ensemble votre travail !

Le poste

Chef d'équipe (h/f)

Nous recherchons un Chef d'équipe dynamique et expérimenté pour rejoindre les équipes de notre client. En tant que Chef d'équipe, vous serez responsable de superviser une équipe de 10 à 20 personnes, composée de pâtisseries, conducteurs de ligne et opérateurs répartis sur plusieurs lignes fonctionnant en process continu.

En tant que Manager de terrain, vous veillerez à la préparation efficace des lignes de production, à la réalisation du programme de fabrication ainsi qu'aux opérations de nettoyage. Votre objectif sera de fournir des produits de qualité au service de conditionnement.

Vous serez également chargé(e) du suivi des arrêts, notamment des changements de série et incidents afin d'analyser ces situations et d'améliorer le rendement des lignes.

En tant que Chef d'équipe, vous assurerez un encadrement proche et motivant pour vos équipes. Vous serez en charge de détecter les priorités et d'intervenir pour les aider à résoudre les problèmes rencontrés. Vous favoriserez la délégation et l'autonomie tout en garantissant une circulation fluide des informations au sein de l'équipe et avec les services supports tels que le processus, la maintenance et la qualité.

Votre contribution sera essentielle dans l'animation de la performance globale du site. Vous devrez être proactif(ve) dans l'amélioration continue afin d'atteindre les objectifs fixés.

Conditions proposées :

- Travail posté en 3x8 en semaine
- Possibilité de travailler les samedis ou en équipe de week-end (2x12h) sur la base du volontariat, avec une rémunération sur 35 heures
- Salaire attractif
- Avantages : épargne salariale, RTT

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Chef d'équipe (h/f) :

Niveau d'étude requis : Titre de niveau IV - Baccalauréat - Général, technologique, professionnel, ou équivalent.

Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 à 5 ans. Il doit avoir acquis une solide expertise dans son domaine et démontrer une capacité à gérer une équipe avec succès.

Ce poste exige une personne motivée, dynamique et ayant le sens du leadership. Le candidat doit être capable de prendre des décisions rapides et efficaces tout en maintenant un bon esprit d'équipe.

La maîtrise des outils informatiques et des compétences en communication sont également essentielles pour ce rôle. Le candidat doit être capable de communiquer clairement avec son équipe et les autres départements de l'entreprise.

Nous recherchons quelqu'un qui est passionné par son travail et qui aspire à contribuer activement à la réussite de notre entreprise. Si vous êtes prêt à relever ce défi stimulant, nous serions ravis de recevoir votre candidature.

Votre profil :

Expérience réussie d'au moins 3 ans dans un poste similaire

Formation minimale BAC +2 en agro-alimentaire, avec des compétences avérées en matière d'équipements et d'installations fortement automatisées

Expérience de management de proximité reconnue

Connaissance des référentiels de sécurité alimentaire IFS/BRC serait un plus

Maîtrise du Pack Office

Leadership, capacité à motiver, organisation, rigueur, réactivité ainsi que des capacités d'analyse et de synthèse sont les qualités nécessaires pour réussir dans cette fonction.