

Responsable d'atelier (H/F)

53300 AMBRIERES LES VALLEES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

Notre client, basé à Ambrières les Vallées et appartenant au Groupe LDC, est spécialisé dans le commerce de gros de produits laitiers, œufs, huiles et matières grasses comestibles. Il possède un site de production agroalimentaire dédié à la casse et au conditionnement d'œufs.

Le poste

Vous souhaitez intégrer un groupe en pleine croissance, solide et pérenne, nous recherchons pour notre client, spécialisée dans les produits élaborés à base d'œufs à destination de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration hors domicile, un Responsable d'Atelier.

Rattaché au Responsable de site, vous assurez l'organisation et l'animation des équipes de production dans le respect des critères de sécurité, qualité, hygiène et environnement :

- Vous planifiez, ordonnez la production en terme humain et matériel sur la base du planning des ventes et de l'équilibre matière et intégrez les aléas
- Vous mettez en place et suivez les indicateurs pour atteindre les objectifs de production (productivité, rendements)
- Vous faites respecter le cahier des charges, la réglementation et les procédures en matière d'hygiène, de sécurité et environnement.
- Vous organisez la maintenance 1er niveau
- Vous participez activement aux projets d'évolution du site et aux actions d'amélioration continue de la performance des lignes de production

En qualité de responsable :

- Vous maîtrisez et faites appliquer les consignes et procédures.
- Vous animez les équipes avec ou sans lien hiérarchique afin d'établir une dynamique de groupe.
- Vous faites le lien avec les interlocuteurs internes, externes.

Le profil recherché

Issu d'une formation supérieure type bac +5, ingénieur, avec une première expérience réussie dans l'encadrement d'équipe terrain et la gestion de production.

Vous disposez d'aptitudes relationnelles et managériales et un bon esprit d'équipe. De nature organisé, vous êtes doté d'une capacité d'analyse et êtes force de proposition.

Vous partagez les valeurs portées par le Groupe : Travail bien fait, Innovation, Responsabilité, Respect, Performance et Simplicité.

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