

OFFRE D'EMPLOI COORDINATEUR-TRICE D'EQUIPE DE PRODUCTION (F/H)

Univers de la pâtisserie

Ref. 221003

Date : 19 octobre 2022

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : Bessay-sur-Allier (03)

Rémunération : 30 - 33 K€ brut annuel + intéressement / participation + 12 RTT/an

Environnement du poste : 3*8 tournants, 1 semaine en journée

Date de prise de poste : Dès que possible

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service du ravissement et du plaisir des gourmands ? Rejoignez une équipe dynamique et bienveillante, proche du terrain et des équipes.

Enjeux : Gérer et animer les équipes au plus proche du terrain lors des semaines postées en 3*8, et travailler sur des projets transverses durant la semaine en journée (amélioration continue, procédures techniques, etc.)

MISSIONS

- **Animation d'équipe**

Vous veillez à être proche de vos équipes sur le terrain et à l'écoute. Vous participez aux recrutements et à la formation des nouveaux salariés, informez votre équipe sur les résultats et participez à la conduite des entretiens individuels. Vous participez aux réunions de service, et passez les consignes sur ligne au poste suivant

- **Production**

Vous affectez vos collaborateurs sur ligne et organisez les activités en fonction des commandes clients et des priorités de production. Vous effectuez le suivi et le pilotage des indicateurs de performance des lignes, réalisez une synthèse quotidienne de l'activité et analysez les écarts.

- **QHSE**

Vous assurez la bonne application des règles QHSE au sein de votre équipe, gardez la sécurité des collaborateurs, la traçabilité de la production ainsi que la conformité des produits.

L'ENTREPRISE

- Groupe familial indépendant, spécialiste français de la fabrication de biscuits sucrés à marques de distributeurs et sous-traitance.
- 1600 collaborateurs en France et en Europe
- 400 M€ de chiffres d'affaires, dont 50 % à l'export.
- Investissement annuel pour l'amélioration continue et le développement durable : 10 % du CA
- Management engagé et incarné par 5 valeurs : ambition ; professionnalisme ; ouverture d'esprit ; partage ; développement durable.

PROFIL IDÉAL

Ici, la gourmandise n'est pas un vilain défaut. C'est une qualité essentielle ! Nous recherchons un-e professionnel(le) intransigeant(e) sur le goût et la qualité. Ce poste est avant tout ouvert à des candidats ayant développé des savoir-être et des expériences en animation d'équipe de production :

- Qualités relationnelles et d'écoute pour mener les équipes sur le terrain par un management participatif et un travail en équipe
- Réactivité pour répondre aux enjeux quotidiens
- Rigueur et méthode pour l'atteinte des objectifs fixés (sécurité du personnel, qualité, sécurité alimentaire, productivité et délais).

POUR VOUS AIDER DANS VOTRE RÉUSSITE

- Une équipe soudée et engagée, qui agit au quotidien pour produire des biscuits bons et responsables, dans une logique de développement durable
- Un travail en synergie avec les autres sites de production du Groupe.

POUR POSTULER

Nicolas STRIFFLING, Consultant en recrutement

06 87 14 04 19 - nicolas.striffling@ns-management.fr

NS MANAGEMENT