

Chef d'équipe H/F

LA BRESSE – 01960 Servas

Description du poste

Rejoindre Agrial, c'est intégrer une coopérative d'agriculteurs, polyvalente, implantée en France et à l'international. C'est vivre une expérience humaine enrichissante et passionnante au service du "bien manger" et du "plus durable". C'est se sentir utile et donner un sens nouveau à son propre avenir.

Au sein de la branche Viande du Groupe Agrial (22 000 salariés, 6.1 milliards de CA), la charcuterie LA BRESSE est une entreprise familiale agroalimentaire spécialisée dans la fabrication de charcuterie industrielle.

Située à Servas dans l'Ain (01) et au plein cœur de la Bresse, nous recrutons **un(e) chef d'équipe H/F**.

En tant que Chef d'équipe, vous serez rattaché(e) au Responsable d'atelier.

- Missions :

Être garant(e) du bon fonctionnement des lignes de production. Assurer la gestion et la supervision de l'ensemble des acteurs des lignes en vue d'atteindre les objectifs fixés, dans le respect des instructions de travail (coût, quantité, qualité et délais). Le tout en veillant au respect des règles de sécurité des hommes et des aliments en vigueur.

Activités principales :

- Gérer une équipe
- Réaliser le démarrage des machines et suivre leur fonctionnement lors de la production
- Approvisionner les machines en consommables
- Assurer le bon fonctionnement de la production en fonction des cahiers des charges et du planning de fabrication
- Veiller à la coordination des produits entre 2 zones liées
- S'assurer de l'approvisionnement en matières premières et consommables
- Veiller à ce que les instructions et les contrôles de travail définis par l'équipe HACCP soient effectivement appliqués
- Définir les priorités de production et optimiser le fonctionnement de l'atelier
- Vérifier la conformité et la cohérence de la traçabilité (documents correctement et complètement remplis)
- Développer la compétence des équipes
- Intégrer les nouveaux arrivants dans l'équipe et s'assurer qu'ils soient bien formés aux tâches opératoires et qu'ils respectent les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement

- Motiver, former, accompagner et contrôler le travail des opérateurs dont il a la charge, en rectifiant les imperfections autant de fois que nécessaire.
- Alerter son responsable pour toutes les anomalies constatées au niveau des MP, de la production, des machines, du personnel, etc...

Poste en horaire de matin fixe.

Profil recherché :

Vous avez fait vos preuves dans le domaine de l'agroalimentaire et souhaitez évoluer vers un poste avec un peu plus de responsabilités ?

Vous aimez le travail en équipe et souhaitez confirmer votre aptitude à manager ?

Qualités requises :

- Organisation, capacité d'adaptation, rigueur et autonomie
- Connaissances solides hygiène et sécurité alimentaire
- Sens de l'écoute

Ce challenge vous intéresse et vous êtes attiré par une expérience industrielle au sein d'une entreprise leader dans son activité ? Rejoignez-nous !

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : 2 200,00€ par mois

Programmation :

- Du lundi au vendredi
- Travail en journée

Lieu du poste : En présentiel