



# Offre d'emploi CDI

**La Fournée Dorée**, 3<sup>ème</sup> marque nationale (1300 personnes ; 400 M € CA), est une entreprise familiale à taille humaine, innovante et reconnue pour ses produits de qualité.

Présente sur le marché de la viennoiserie depuis 1997, la société ne cesse de progresser en France et à l'étranger. Ses clients sont les enseignes de la grande distribution.

Vous êtes dynamique, professionnel et un inconditionnel gourmand, alors envoyez-nous votre candidature !  
Nous recrutons, en CDI, pour notre site de **SAINTE MARIE AUX CHENES** (57 MOSELLE), un :

## Chef d'Equipe Conditionnement H/F

### Vos Missions :

Rattaché au Responsable Conditionnement, vous êtes garant de la qualité de conditionnement de nos produits. Manager de terrain, vous animez une équipe de 10 à 20 conducteurs et opérateurs répartis sur plusieurs lignes fonctionnant en process continu. Vous veillez à la bonne préparation des lignes, la réalisation du programme de conditionnement dans le but de fournir au service logistique les produits de qualité requise, dans le respect des délais.

Vous assurez un encadrement de proximité de vos équipes, vous détectez les priorités et intervenez pour les aider dans la résolution des problèmes rencontrés. Vous favorisez la délégation, la formation et l'autonomie de vos collaborateurs. Vous garantissez la circulation de l'information au sein de l'équipe et auprès des services supports (approvisionnements en matériaux d'emballages, les expéditions et la préparation de commande, le process, la maintenance, l'informatique et la qualité).

Vous assurez l'animation de la performance ainsi que le suivi des indicateurs (pertes temps/matières, contrôles qualité, plan de nettoyage) et des non-conformités et êtes pro-actif dans l'amélioration continue sur le site.

### Pour découvrir ce métier au sein de notre société, visionnez notre vidéo de présentation :

<https://www.youtube.com/watch?v=3BoylykYekI>

### Votre profil :

Vous avez une expérience réussie de minimum 2 ans sur un poste similaire en industrie, idéalement en agroalimentaire. La pratique des référentiels de sécurité alimentaire IFS/BRC est un plus. Maîtrise du Pack Office souhaitée.

Issu d'une formation équivalente ou supérieure à Bac+2 (idéalement dans le domaine agroalimentaire), vous justifiez de compétences en matière d'équipements et d'installations fortement automatisées. Manager aguerri, vous êtes habitué à encadrer des équipes de plusieurs dizaines de personnes.

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

### Conditions proposées :

Travail en 3x8 du lundi au vendredi. Poste à pourvoir dès que possible.

Eléments de salaire : mutuelle, nombreux accessoires de salaire (primes d'habillement, de panier, de jour supplémentaire, de jour férié), épargne salariale (participation, intéressement), prime d'ancienneté et 13<sup>e</sup> mois selon ancienneté.

**Salaire moyen brut perçu avec les accessoires : 3100 euros par mois**, pour un salaire brut de base de 2300 euros. Poste est accessible aux travailleurs handicapés.

## Contact

Pour rejoindre notre équipe de gourmands, postulez via  
notre site internet [www.lafourneedoree.fr](http://www.lafourneedoree.fr) rubrique

« Rejoignez l'équipe »

Suivez-nous

