



Offre d'emploi CDI

La Fournée Dorée, 3^{ème} 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 Fabrication H/F

Vos Missions :

Rattaché(e) au Responsable Fabrication, vous animez une équipe de 10 à 20 personnes composée de pétrisseurs, conducteurs de ligne et de four et d'opérateurs répartis sur plusieurs lignes fonctionnant en process continu.

Manager de terrain, vous veillez à la bonne préparation des lignes, la réalisation du programme de fabrication et des opérations de nettoyage dans le but de fournir au conditionnement les produits de qualité requise.

Vous suivez les arrêts, notamment aux changements de série et en cas d'incident, afin de mieux les analyser et d'améliorer le rendement de ligne.

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 et l'autonomie de l'équipe. Vous gardez la circulation de l'information au sein de l'équipe et auprès des services supports (process, maintenance et qualité).

Vous assurez l'animation de la performance et êtes proactif 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=9GKhe1ZPa_E

Votre profil :

Vous avez minimum un bac+2 en agroalimentaire et une expérience d'au moins 3 ans sur un poste similaire en industrie agroalimentaire.

Vous justifiez de compétences en matière d'équipements et d'installations fortement automatisées. Vous êtes aussi reconnu(e) pour vos compétences de manager de proximité.

La pratique des référentiels de sécurité alimentaire IFS/BRC est un plus. Maîtrise du Pack Office.

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

Conditions proposées :

Travail posté 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^e mois selon ancienneté.

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

Contact

Pour rejoindre notre équipe de gourmands, postulez via notre site internet www.lafourneedoree.fr rubrique « Rejoignez l'équipe »

Suivez-nous

