

OPTINERISRH

<https://www.optinerisrh.fr/poste/responsable-datelier-h-f-23/>

CHEF D ATELIER H/F (23)

Description

OPTINERIS RH, cabinet de conseil en ressources humaines, intervient au sein du groupe Optineris afin d'accompagner les entreprises dans leurs enjeux RH depuis 20 ans.

L'expertise de nos consultants, alliée à la force de notre réseau nous permet de répondre à toutes les solutions RH de manière qualitative et certifiée.

Partenaire RH, nous accompagnons l'ensemble des salariés par le biais de la détection, l'évaluation et le développement des compétences.

Nous recherchons actuellement, **un(e) Responsable d'Atelier H/F pour un poste en CDI** au sein d'une PME régionale spécialisée dans la fabrication de produits sucrés (moelleux, financiers, fondants) située dans la **Creuse (23)**.

Responsabilités

Vos missions principales :

Rattaché(e) au Responsable de production, vous jouerez un rôle crucial dans le bon fonctionnement de l'atelier. Vos missions incluent :

- **Coordination et animation de l'équipe** : Motiver, guider et gérer le personnel pour garantir une harmonie et une efficacité optimale.
- **Planification des fabrications** : Organiser les productions en respectant les objectifs de quantité et de qualité.
- **Supervision des lignes de production** : Veiller au bon déroulement des opérations et au contrôle rigoureux des paramètres.
- **Traçabilité des matières premières** : Assurer un suivi rigoureux de toutes les matières utilisées dans le processus de production.
- **Contrôle de qualité** : Vérifier la conformité des produits finis en termes de poids, d'aspect et de goût, aussi bien en sortie de ligne qu'en sortie de fours.
- **Participation à l'amélioration continue** : Contribuer activement à l'optimisation des processus et à l'amélioration continue de l'atelier.

Vous travaillerez dans le strict respect des normes QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) pour garantir la sécurité et la qualité des produits.

Qualifications

Nous cherchons un(e) candidat(e) passionné(e) et compétent(e), doté(e) des qualifications suivantes :

- Diplôme en agroalimentaire (Bac+2 à Bac+5).
- Expérience significative à un poste similaire, idéalement dans le secteur agroalimentaire.
- Leadership naturel, sens de l'écoute et forte présence sur le terrain.
- Autonomie, capacité à animer et fédérer une équipe.
- Proactivité, méthodologie et esprit d'initiative.

Dans le cadre de notre politique de recrutement et de diversité, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures dont celles de personnes en situation

Organisme employeur
OPTINERIS RH

Type de poste
Temps plein

Date de début du poste
Dès que possible

Durée du contrat
CDI

Secteur
Industrie agroalimentaire

Lieu du poste
La Celle Sous Gouzou, FRANCE

Salaires de base
Entre 32000k et 35000k/an

Date de publication
16 juillet 2024

de handicap.

Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi et à apporter votre savoir-faire à une entreprise dynamique et innovante, n'attendez plus et postulez dès maintenant !

Avantages du poste

En plus de rejoindre une entreprise en pleine croissance et de participer à des projets stimulants, vous bénéficierez de :

- Un **13ème mois**
- Une **prime d'intéressement**
- Un **salaire attractif** : Entre 32 000€ et 35 000€ brut par an, selon votre profil et votre expérience.