



Responsable d'atelier H/F

Date :	06/07/2022	Localisation :	Rue de la Téoulère, 14450 Saint-Pierre-du-Mont (40 - Landes)
Réf. :	WPMZO558	Rémunération :	
Type de contrat :	CDI	Formation :	BAC+5
Expérience :	7-10 ans		

Description de l'entreprise :

La Maison Delpeyrat, implantée dans le Sud-Ouest depuis 1890, est spécialiste de la fabrication de produits gastronomiques comme le canard gras, le saumon fumé qui sont commercialisés en France en GMS et RHD, mais également à l'international dans plus de 30 pays.

Filiale de la coopérative agricole MAISADOUR (5.000 salariés et 1,400 milliard de CA), elle valorise les productions des agriculteurs et développe des filières de production responsables françaises. Forte de ses 1800 salariés, elle est un acteur économique majeur avec un chiffre d'affaires de 450 mEUR.

Poste proposé :

La Maison Delpeyrat, implantée dans le Sud-Ouest depuis 1890, est spécialiste de la fabrication de produits gastronomiques comme le canard gras et le saumon fumé qui sont commercialisés en France en GMS et RHD, mais également à l'international dans plus de 30 pays. Filiale de la coopérative agricole MAISADOUR (4810 salariés et 1,276 milliard de CA), elle valorise les productions des agriculteurs et développe des filières de production responsables françaises. Forte de ses 1100 salariés, elle est un acteur économique majeur avec un chiffre d'affaires de 450 mEUR.

Dans le cadre d'un remplacement nous recherchons un(e) Responsable d'atelier pour notre usine de transformation située à Saint Pierre du Mont (40) en contrat à durée indéterminée dès que possible.

Sous l'autorité du Directeur de site, vous serez amené à animer et gérer une ou plusieurs équipes afin d'assurer la production dans les conditions de rendement, qualité, coûts, sécurité et délais requis par le plan de production. Vous aurez un rôle majeur dans l'organisation du travail et vous contribuerez à la rentabilité du ou des ateliers.

Dans le cadre de vos missions:

- Superviser et animer un ou plusieurs ateliers.
- Respecter et faire respecter les règles de sécurité et qualité.
- Organiser le travail de ses équipes: répartir le travail et adapter les effectifs en fonction des besoins.
- Gérer le planning, les imprévus (absences, maladies, etc.) et les éventuels problèmes relationnels avec/entre ses collaborateurs.
- Evaluer la progression et les performances dans son ou ses équipes (notamment par les entretiens annuels ou professionnels).
- Programmer la formation des conducteurs de lignes et des opérateurs.
- Assurer le reporting des informations à l'ordonnancement et réviser les quantités à produire.
- Assurer certaines tâches administratives, utiliser l'ERP de production (SAP ou autre).
- Faire assurer la maintenance du matériel en gérant les priorités avec le service maintenance.
- Analyser les coûts de production avec le CGI (contrôle de gestion industriel).

- Réfléchir aux investissements nécessaire en matériel, aménagement et amélioration.
- Réaliser l'interface avec les différents services du site.
- Vous serez responsable de la qualité des produits et de la sécurité sanitaire des aliments.

Profil recherché :

Vous êtes ingénieur avec au moins 5 ans d'expérience minimum dans le milieu industriel.

Vous êtes rigoureux(se), autonome et vous savez gérer les priorités.

Vous êtes à l'aise dans la communication, et vous savez animer et coordonner une équipe.

Pour postuler, cliquer ici : <http://app.mytalentplug.com/redirection.aspx?ojid=/+5LIUrx9Vyd/mJE8WNQ1A=>
