

Détail de l'offre : Responsable d'atelier process h/f (CDI)

Recruteur	LE MERCATO DE L'EMPLOI
Code postal	27000
Ville	Pont-Audemer
Référence	156482703455957884
Titre de l'offre	Responsable d'atelier process h/f (CDI)
Description de la mission	L'amélioration de la productivité en milieu agroalimentaire, ça te connaît ?

Gérer une équipe de personnalités parfois un peu pénibles mais surtout engagées et attachantes, tu as déjà fait et ça te motive ?

Alors rejoins LECHEF en tant Responsable d'Atelier.

Ta mission = Superviser notre atelier process, véritable coeur de notre production. Dans ce rôle, tu seras responsable de l'organisation et de la gestion des équipes (une trentaine de personnes), ainsi que de l'optimisation des process de production.

Ton Objectif = assurer une production fluide, efficiente et conforme à nos exigences de qualité.

Tu seras un maillon essentiel de notre chaîne de production et tu auras un impact direct sur notre réussite.

Au quotidien, ce que tu auras à faire :

- ☐ Encadrer, accompagner, motiver, développer les compétences d'une équipe de 3 chefs d'équipe dans l'organisation des flux de production.
- ☐ Garantir le respect des délais, des objectifs de production et des normes d'hygiène et de sécurité.
- ☐ Suivre et analyser les indicateurs de performance pour ajuster et optimiser les process.
- ☐ Assurer la traçabilité et l'efficacité des flux de production en utilisant notre ERP InfoLogic.
- ☐ Gérer les imprévus de production et assurer une continuité même en période de forte activité.
- ☐ Participer à l'innovation des process et à l'implémentation de nouvelles technologies ou méthodes de travail.
- ☐ Assurer la gestion des stocks Matière Premières, contrôler et valider les flux de production.

Bon à savoir :

"Le process est le coeur du réacteur. Si le process n'envoie rien, tout s'arrête." Ce rôle est idéal pour une personne aimant être au centre de l'action, capable de gérer les imprévus et d'améliorer continuellement les opérations. La flexibilité et la réactivité sont clés. Ici, chaque décision a un impact immédiat !

Ce que nous te proposons :

- ☐ CDI
- ☐ Poste de jour du lundi au vendredi (3 ou 4 samedis travaillés en très haute saison)
- ☐ Salaire : 32 à 38 k brut annuel (à discuter selon profil et expérience)
- ☐ Participation Intéressement
- ☐ 10 j de RTT
- ☐ CSE avec oeuvres sociales (chèques cadeau)
- ☐ Un onboarding complet : immersion dans différents services pour une prise de poste

progressive et réussie.

☐ Processus de recrutement simple : 1 entretien avec Tiphaine du service RH (physique ou visio selon l'endroit où tu es) suivi d'un entretien sur site avec Jérôme, le directeur industriel. Pour postuler cliquer ici.

Type de contrat	CDI
Télétravail	Non spécifié
Rémunération	30-40 K /an
Profil	Sécurité
Localisation	Estillac
Description du profil	Nous cherchons un(e) manager expérimenté(e) avec une formation supérieure et une solide expérience en gestion d'équipes de production, idéalement dans l'agroalimentaire. Ton leadership naturel et ta capacité à fédérer te permettent de t'imposer et de motiver ton équipe, même dans des environnements exigeants. Tu es orienté(e) résultats, autonome, et prêt(e) à relever des défis quotidiens.

****Compétences clés :****

1. **Autonomie et leadership**

Tu es un(e) Homme/Femme de terrains prêt à en découdre et relever des challenges ! Comme tu es capable de prendre des décisions rapides et efficaces sans supervision constante, tu auras la liberté de gérer l'atelier avec une grande autonomie.

2. **Management d'équipe**

Grâce à ton expérience en gestion de production, tu sauras encadrer et fédérer tes équipes, ce qui te permettra de créer un environnement de travail collaboratif et efficace.

Le process c'est une équipe extrêmement attachante mais avec de fortes personnalités à apprivoiser. A ce poste, il faut mettre beaucoup de densité dans les relations humaines.

3. **Maîtrise des outils de production et des process industriels**

Avec ta maîtrise des outils ERP comme ****Infologic****, tu pourras optimiser les flux de production, ce qui te donnera la satisfaction de voir des processus plus rapides et plus efficaces.

4. **Gestion de la pression et des imprévus**

Comme tu sais maintenir un environnement serein et efficace même lors des périodes de forte pression, tu auras plaisir à travailler dans un atelier qui fonctionne en continu et sans accroc, même dans des conditions stressantes.

5. **Connaissance de l'industrie agroalimentaire**

Ton expérience dans l'agroalimentaire te permettra d'être immédiatement opérationnel(le), ce qui te donnera la confiance nécessaire pour améliorer la qualité des produits et apporter des solutions créatives. Ton appétence pour la cuisine et le goût sont également des points essentiels dans ce métier !

Profil Sécurité
Secteur Industrie