

Responsable d'équipe (H/F)

29170 Saint-Évarzec [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI



Temps plein



Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Entreprise du groupe Agromousquetaires spécialisée dans la salaison industrielle. La sécurité et le bien être des collaborateurs sont au coeur de sa préoccupation. Mise en place d'une politique sécurité, Chaque année, un challenge Sécurité, Environnement de vie au travail est également organisé.

L'entreprise a mis en place différents dispositifs pour valoriser le travail des salariés et renforcer leur satisfaction : Primes diverses, Titres restaurant, Restaurant d'entreprise, Mutuelle groupe, Prévoyance, Accords d'entreprise (CET, intéressement, Perco, participation)

Le poste

Au sein du service Fabrication jambon, en collaboration avec le responsable de service, vous supervisez un atelier fortement automatisé et managez l'activité de 40 à 60 collaborateurs répartis sur plusieurs équipes d'opérateurs et de conducteurs de machines.

Vous serez en charge de :

- Assurer les interactions avec votre équipe et les services transversaux de l'entreprise à travers un relationnel adapté facilitant la résolution des problèmes survenant au quotidien ;
- Animer vos collaborateurs dans la bienveillance à travers l'intégration, la formation, la gestion et le développement des compétences ;
- Superviser la bonne réalisation du programme de production prévu et la gestion de production correspondante : contrôle des rendements matières et bilans de production, gestion des stocks ;
- Etre garant du bon déroulement de la production sur votre équipe de travail, dans le respect des normes de sécurité, de qualité, de productivité et des standards définis, et participez à l'amélioration des process.
- Veiller à la bonne mise en œuvre de notre politique sécurité et santé au travail en vous assurant notamment que chaque salarié de votre équipe reçoive les formations sécurité nécessaires à son poste de travail ;
- Etre force de proposition auprès du Responsable de service pour faire évoluer le service que ce soit en termes d'organisation, matériels, personnel...en participant notamment aux projets de mise en place de nouveaux produits ou matériels et en pilotant votre secteur dans le cadre de la démarche d'amélioration continue de l'entreprise.

Spécificité du poste :

- Travail en 2*8
- Travail dans le froid et au contact de la matière

Le profil recherché

Vos Forces :

- De bac+2 à bac+3 en IAA / gestion des ateliers de production ;
- Vous avez une ou des expériences significatives sur une fonction similaire de préférence dans le domaine agroalimentaire et avez une expérience réussie en management ;
- Vos réelles capacités de management opérationnel d'équipes, votre relationnel, votre empathie, votre force de proposition, et votre esprit d'analyse et de synthèse vous permettront de remplir pleinement votre mission.