

Responsable de production (H/F)

41260 La Chaussée-Saint-Victor [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

€ 2300 / mois

L'entreprise

Travailler avec ACTUAL, c'est :

- La possibilité de gagner plus que partout ailleurs!!!
- Un livret CET avec placement à 12%! (Epargne possible de vos IFM / CP / Primes)
- Un CE avec des avantages indéniables : chèques vacances, chèques cadeaux pour événements, offres spéciales...
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Une équipe proche de ses intérimaires et toujours à votre écoute!

Le poste

Missions :

Responsable :

Garantir la qualité des produits dans le respect des valeurs de l'enseigne par son implication et sa maîtrise des métiers de boulanger, pâtissier et traiteur En charge d'atteindre les objectifs de rentabilité

Participer activement au développement du chiffre d'affaires par une communication constante avec le responsable des ventes et par la dynamique qu'il insuffle Être un gestionnaire de point de vente par la bonne réalisation des commandes, le contrôle des livraisons et la gestion de la production, la réalisation des inventaires, la réalisation et le suivi des plannings ainsi que la maîtrise des coûts Assurer le lien entre ses équipes, les clients et la Direction par ses remontés d'informations Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire fixées par l'enseigne

Management :

Assurer l'encadrement du terrain et s'imposer comme un véritable chef d'orchestre au sein du laboratoire de production par son dynamisme, sa justesse et sa capacité de suivre chacun dans ses missions quotidiennes

Recruter et former le personnel

Gérer l'organisation des journées et optimiser en fonction des besoins

Mener des réunions du personnel et communiquer les objectifs fixés par l'enseigne

Mener les entretiens d'évaluation, professionnels, de sanction

Garantir la bonne transmission des informations Superviser les métiers de boulanger, pâtissier, traiteur par ses connaissances

techniques

Maîtriser parfaitement les fiches techniques des produits S'impliquer et réaliser au quotidien les produits et s'assurer de l'adaptation de la production en fonction de la demande

Gérer le bon fonctionnement du matériel et apporter des réponses sur les problèmes de qualité liés à d'éventuels dysfonctionnements

S'impliquer dans la mise en avant des produits réalisés en connaissant les règles de merchandising et communiquant avec l'équipe vente

Le profil recherché

Vous êtes avant tout passionné(e) par votre métier et amoureux des bons produits, curieux des nouvelles tendances de consommation et vous aimez le travail soigné. Vous partagez nos valeurs humaines et êtes à l'écoute de vos managers et de vos équipiers pour les accompagner dans leur évolution professionnelle au cours de leur carrière. Vous êtes doté(e) d'une pratique artisanale et/ou professionnelle confirmée de la fabrication de pain, vous avez une parfaite maîtrise de technicien opérationnel des métiers de la boulangerie-pâtisserie. Issu du secteur des métiers de bouche vous justifiez d'une expérience d'au moins quatre ans dans l'encadrement d'équipe. Vous êtes motivé, vous aimez les challenges et vous recherchez des opportunités d'évolution professionnelle ?