Référent amélioration continue (H/F)

44410 Herbignac Accéder à l'annonce en ligne

CDI
Dès que possible
Temps plein
Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL recrute pour un géant de l'industrie agroalimentaire laitière qui réunit au total 6450 producteurs de lait. Il est structuré autour de 6 activités majeures telles que les fromages, les produits laitiers ultra-frais, le lait UHT, les ingrédients secs, le beurre et l'activité créme...

Soucieux des problématiques liées à l'agroalimentaire laitière, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Le poste

Le/La référent(e) de la performance industrielle fromagerie sera rattaché(e) au Responsable Production et aura le rôle d'optimiser les process et l'organisation des activités afin d'améliorer la performance des trois ateliers de la Fromagerie.

C'est-à-dire les ateliers : Réception, Ecrémage, Pasteurisation (REP), Fabrication et Conditionnement.

Après connaissances et pratique sur les différents postes de la Fromagerie et en s'appuyant sur la démarche Excellence Opérationnelle Groupe, vos missions seront les suivantes :
- Piloter et suivre les chantiers de progrès en accord avec les objectifs définis via la méthode MAC 6 en répondant aux axes SQCDME.
- Animer l'amélioration continue de l'ensemble des ateliers via des groupes de travail comme par exemple : la mise en place des chantiers 5S.
- Suivre les différents indicateurs Sécurité, Qualité, Activité, Développement durable (rejets des effluents).
- Réaliser des tests terrain produits/process et rendre compte des résultats obtenus et proposer des axes d'améliorations.
- Développer les outils de management visuel dans l'atelier et mettre en place les standards Groupe.
- Contribuer à l'implication de l'ensemble du personnel dans la culture de la performance, en mettant en place, un processus de retour d'expérience succès, des points d'amélioration.
- Mettre à jour la documentation dans un souci de simplification des modes opératoires, standards.
- Rédiger les instructions de travail et veiller avec les chefs d'atelier à leur respect au quotidien.
- Garantir l'équilibre des matières, suivre les recettes et délivrer un point mensuel bilan matière.
- Participer aux groupes HACCP et alerter l'équipe en cas de dérive.
- Participer au suivi des travaux d'investissement des ateliers (études, réunions préparatoires, suivi sur site, test de réception, etc.).

Le profil recherché

Vous êtes doté(e) d'un excellent relationnel et faites preuve de curiosité et de force de proposition,

Vous possédez une bonne capacité d'adaptation, vous êtes méthodique, rigoureux et aimez réaliser un travail de qualité,

Vous aimez le travail en équipe et le terrain,

Votre créativité et votre autonomie seront les qualités incontournables pour la réussite de votre mission.