


Chef d'équipe découpe (H/F)


85140 Essarts En Bocage [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 26/09/2022

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise de l'industrie agroalimentaire de volaille situé aux Essarts en Bocage

Le poste

Rattaché(e) au Responsable d'Atelier Découpe, vous dirigerez une équipe de production. Notre client est spécialisé dans la production de produits de découpe de poulets. Dans ce cadre, vous serez amené(e) :

- Planifier, organiser, réguler, contrôler l'activité de vos lignes de production en fonction des ressources matérielles et humaines à votre disposition.
- Respecter et faire respecter les critères de production (productivité, rendements, règles d'hygiène, qualité, sécurité, environnement et la maintenance de 1er niveau).
- Être force de proposition dans les actions d'amélioration continue et moteur dans la résolution de problèmes de son secteur.

Le profil recherché

En tant que manager :

- Vous transmettez l'information montante et descendante.
- Vous organisez l'accueil et la formation au poste.
- Vous régulez le fonctionnement de l'équipe afin d'optimiser les conditions de travail et le climat social.
- Vous maîtrisez et faites appliquer les consignes et procédures liées au poste de travail.

Issu(e) d'une formation supérieure type BTS Agroalimentaire ou justifiant d'une expérience professionnelle dans un poste d'encadrement. Alors postulez sans attendre ou contactez-nous au 02 51 37 91 10 ! Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail.