

Chef d'équipe découpe porcs (H/F)

53000 Laval [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 17/10/2022

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est un spécialiste de l'abattage et de la découpe de cochons et de porcs charcutiers sous signes de qualité, bio, d'Anvial, cochons certifiés, destinés aux secteurs de la boucherie et de la charcuterie artisanales, des rayons traditionnels de la GMS et de l'industrie de la salaison.

Il est leader de l'abattage des cochons en France sur son site de Laval en Mayenne.

Le poste

En tant que manager de proximité, vous animerez vos équipes. Dans ce cadre, il vous sera demandé de :

- Transmettre l'information descendante et ascendante,- Participer au développement des compétences des collaborateurs - Réguler le fonctionnement des équipes afin d'optimiser les conditions de travail- Faire appliquer les consignes et procédures liées au poste de travail (hygiène, qualité, sécurité).

Le profil recherché

Issu(e) d'une formation en boucherie ou agro-alimentaire, vous justifiez d'une première expérience d'animation d'équipe dans un environnement industriel de préférence en agroalimentaire.Vous savez faire preuve de réactivité, d'une bonne gestion des priorités et d'autonomie.

Contrat CDI

Rémunération : En fonction des grilles de l'Entreprise