

Chef/ responsable atelier (H/F)

29900 Concarneau [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence Actual CONCARNEAU, c'est Audrey, Anaïs et Selma qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels!

Travailler avec l'agence Actual à Concarneau, qu'est-ce que ça vous apporte comme avantage ?

- l'accès à un livret d'épargne pour vos indemnités et un taux d'intérêt allant jusqu'à 12% par an,
- un accompagnement personnalisé et un engagement mutuel,
- une équipe à l'écoute de vos projets de formation,
- un espace personnel dématérialisé dédié à vos contrats et vos fiches de paie,
- un espace sur le site et l'application Actual pour voir nos offres, mettre à jour votre profil, ajouter

vos documents administratifs, demander vos acomptes, etc.

- différents services à votre disposition tout au long de votre parcours : mutuelle
- intérimaires santé,

action logement, prévoyance, CSE Actual, services FASTT, etc.

- un système de parrainage qui vous permet de gagner de l'argent !

Le poste

En tant que d'un chef d'atelier en charge de la transformation et le conditionnement des produits de la me, vous serez en charge de : **Production** : - En charge d'organiser le travail des agents de production qui assurent le fonctionnement des chaînes de conditionnement en fonction des commandes de l'entreprise.- En charge de la sécurité alimentaire et de la sécurité des personnes. - Les matières premières et les produits finis doivent être contrôlés en permanence. - Il supervise le réglage des équipements et en assure le bon fonctionnement. **Management** : - Il anime une équipe d'agents de production, les entraîne, les motive vers la réalisation d'objectifs communs. - Il participe à la formation de ses collaborateurs - Il fait appliquer les différents modes opératoires. **Gestion** : - Il veille au respect des objectifs fixés par la direction en termes de productivité et de rendement matière. - Il analyse le fonctionnement de son atelier (rendement, qualité, sécurité, hygiène, etc.). - Il met en place les actions nécessaires pour faire évoluer les points à améliorer. - Il participe à l'élaboration ou la révision des modes opératoires définissant les méthodes de travail. - Il est garant d'un bon état d'esprit de son atelier.

Le profil recherché

Vous avez, outre une appétence technique, une curiosité naturelle pour découvrir notre métier, nos outils et le quotidien des collaborateurs.

- Autonome, aimant le travail en équipe, doté d'un bon relationnel.
- Ouverture d'esprit et capacité à convaincre
- Capable d'animer une équipe, de proposer des solutions. Il a le sens des priorités et des responsabilités.
- Il doit être réactif aux situations imprévues de manière à résoudre les problèmes au plus vite.
- Il sait gérer les priorités et prendre des décisions qui s'imposent rapidement.
- En plus de la connaissance des produits, le chef/responsable d'atelier doit maîtriser les processus de fabrication ainsi que les règles d'hygiène d'une industrie agroalimentaire et spécifique à l'entreprise .
- Il doit posséder quelques connaissances en informatique.