

Assistant production (H/F)

56600 LANESTER [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 10/06/2025

 Durée : 34 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.7 / Heure

L'entreprise

L'entreprise Capitaine Houat, fondée en 1988, est spécialisée dans la transformation et la conservation des produits de la mer.

Elle se distingue notamment par son expertise dans le filetage de poissons, la préparation de crevettes et la production de pavés de saumon.

Basée à Lanester, dans le Morbihan, l'entreprise possède également un site à Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais.

Capitaine Houat fait partie d'un groupe de grande envergure et s'engage à respecter des normes strictes en matière de qualité et d'environnement tout au long de son processus de production.

Le poste

Actual Inside, agence de recrutement spécialisée dans le secteur agroalimentaire, est à la recherche d'un(e) Assistant(e) production pour une mission stimulante de 2 mois à Lanester (56600).

En tant qu'Assistant(e) de production vous allez :

- Assurer un suivi administratif des productions,
- Assurer les missions d'amélioration du service sous la direction du Responsable d'Atelier.
Assurer la continuité des opérations d'ordonnancement et planification sur l'atelier :
- Etablir les plannings quotidiens de fabrication et les mettre à disposition de l'équipe production.
- Assurer la planification des activités du service en lien avec le service Supply et viser le 0 rupture.
- Assurer le suivi administratif sur l'ERP (création des OF, réintégration de stocks, mouvements inter-dépôts).
- Assurer le suivi des indicateurs de l'Atelier :
- Participer au suivi des indicateurs de performance de son secteur et œuvrer pour l'atteintes des objectifs

fixés par le responsable.

- Être garant de la pérennité des méthodes de travail et organisation : Outils du Lean (SMED, 5S, Performance

industrielle) en lien avec les opérationnels.

· Assurer les missions d'amélioration continue du service :

- Prévoir et anticiper les adaptations à effectuer pour augmenter la productivité tout en minimisant les coûts

d'activité pour l'entreprise (cadence, réduction des taux de perte, rendement).

- Participer aux optimisations de process (barème de cuisson, nouveau matériel, nouvel emballage).

· Être garant de la bonne prise en compte des aspects santé et sécurité au travail au sein des différentes missions

Le profil recherché

Vous maîtrisez :: Informatique : Excel Word Messagerie interne, ERP, INNOVA· Connaissance des process de production

Vous vous décrivez comme quelqu'un d'organiser, rigoureux et autonome. Vous avez de réelles qualités relationnelles et vous êtes soucieux(se) du respect des règles hygiène et sécurité.

Alors n'hésitez plus et postulez !

Vous pouvez contacter : Alexia (07.56.18.16.96) ou Daphné (06.64.54.71.40).

A bientôt !