

Responsable d'atelier (H/F)

17000 LA ROCHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 31000 / An

L'entreprise

Votre agence **Actual La Rochelle** recherche pour l'un de ses clients un **Responsable d'atelier (H/F) en CDI à La Rochelle**.

Découvrez cette entreprise, leader du mareyage en France et présente à l'international depuis de 30 ans, accompagnée par notre agence de **La Rochelle**.

Travailler pour **ACTUAL**, c'est bénéficier de nombreux avantages et d'un(e) conseiller(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel, Nasly, Simon et Barbara sont à votre écoute.

Le poste

Rattaché(e) au Responsable production, le/la responsable d'atelier a pour mission d'organiser, gérer et superviser l'atelier afin de permettre la production d'un produit conforme aux exigences clients

dans le respect des règles de l'entreprise et de la norme IFS.

Professionnel(le) de terrain et véritable force de proposition, vous vous verrez confier les missions suivantes :

- Gestion de l'atelier : Superviser et coordonner l'ensemble des activités de production de l'atelier, en garantissant la qualité, le respect des délais et les coûts de fabrication.
 - Management des équipes : Encadrer une équipe en veillant à leur formation, leur sécurité et leur bien-être au travail.
 - Assurer l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs (CDD et intérimaires)
 - Suivi des horaires et des plannings : Vous assurerez une gestion juste et équitable des règles sociales : organisation des horaires de travail, gestion des congés, et respect des périodes de repos.
 - Respect des protocoles de sécurité alimentaire et de traçabilité : Superviser les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et assurer le respect des protocoles de sécurité alimentaire.
 - Amélioration continue : Identifier des axes d'amélioration pour optimiser la production tout en respectant les normes de qualité et les coûts. Participer à des projets d'amélioration continue pour renforcer la conformité et l'efficacité de l'atelier.
- Suivi des audits internes et externes : Préparer et participer aux audits internes et externe.

Salaire : 30 à 31K annuel

Horaire de travail : 05h15-13h15 du Lundi au Samedi

Poste à pourvoir en CDI uniquement.

Le profil recherché

Expérience significative en gestion d'atelier, idéalement dans un environnement de production **agroalimentaire****Manager reconnu(e)**, capable de motiver et de coordonner des équipes pour atteindre les objectifs de production.**Rigoureux(se)**, autonome, ayant un bon sens de l'organisation et de la communication.
Maîtrise des enjeux liés à la **qualité, la sécurité et l'amélioration continue**.
Connaissance de la **norme IFS** est un plus