

Chef d'équipe (F/H)

85600 Montaigu Vendée [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2225 / Mois

L'entreprise

Actual Montaigu : l'agence qui ne fait pas que vous trouver un job, mais qui booste votre carrière avec le sourire !

On ne fait pas de l'intérim, on fait du Travail une Chance... et on le fait bien!

Vous avez l'âme d'un leader et le goût du challenge ? Vous souhaitez conjuguer management et terrain au sein d'une entreprise vendéenne en pleine croissance ? Rejoignez le site de Saint-Georges-de-Montaigu et devenez le garant de la propreté qui rend nos produits irréprochables !

Devenez le Pilote de l'Hygiène chez Briogel ! Chef d'Équipe Nettoyage (H/F)

Le poste

Votre futur terrain de jeu :

Rattaché(e) à la Responsable QHE, vous animez une équipe de 8 personnes avec un équilibre parfait entre pilotage et action :

- Management (40%) : Coordonner l'activité, définir les plans de nettoyage en lien avec la production, et faire monter votre équipe en compétences.

-Terrain (60%) : Participer aux opérations de nettoyage pour bien appréhender les équipements et promouvoir l'amélioration continue. Gestion : Créer les modes opératoires et gérer les approvisionnements (EPI, produits d'hygiène).

Les conditions au top :

-Contrat : CDI à pourvoir dès que possible.

-Temps de travail : 37h30 par semaine.

-Horaires : Poste en journée du lundi au vendredi (déplacements ponctuels la nuit pour rencontrer l'équipe nocturne).

-Équilibre : Week-ends et jours fériés non travaillés !

-Rémunération & Avantages : À partir de 2 225 € brut mensuel selon expérience.

-Primes : équipe, habillage et panier. Participation + Intéressement.

Les + Briogel : CSE et accès à notre salle de sport gratuite !

Prêt(e) à relever le défi et à faire rayonner les ateliers ? Postulez dès maintenant pour rejoindre l'aventure Briogel !

Le profil recherché

Vous avez déjà une expérience réussie en management opérationnel. Une expérience en nettoyage industriel ou en agroalimentaire est un véritable atout. Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre énergie et votre sens du travail collectif. Les règles d'hygiène et de sécurité sont votre priorité absolue.