

Chef d'équipe secteur bouchanderie (H/F)

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



21/09/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Acteur agroalimentaire de référence sur le secteur lavallois, notre client est un spécialiste reconnu de la première transformation de viandes sous signes de qualité (bio, filières certifiées). Ancrée dans son territoire, l'entreprise fournit la boucherie-charcuterie artisanale, la grande distribution et l'industrie avec une exigence élevée de traçabilité et de savoir-faire.

Le poste

Vos missions:

Rattaché(e) à la Responsable du secteur 1ère transformation, vous pilotez une équipe au cœur du processus de production :

- Management du personnel : encadrer, animer et accompagner au quotidien une vingtaine d'opérateurs sur le service abats blancs.
- Sécurité & Prévention : veiller au respect des règles de sécurité, au port des EPI et au bon maintien du poste de travail.
- Qualité & Hygiène : effectuer les contrôles de nettoyage et garantir la conformité qualité des abats.
- Performance opérationnelle : optimiser les processus de production et suivre les indicateurs clés (rendement des produits, productivité de l'atelier).

Conditions & Avantages:

Contrat : CDI.

Lieu : secteur Laval (53).

Organisation : du lundi au vendredi (pas de travail le week-end).

Horaires : principalement de journée (8h 17h), avec des variations ponctuelles selon l'activité (6h 14h30 ou 10h 20h).

Fourchette de rémunération : 2200 à 2600€ bruts mensuels

Le profil recherché

Profil recherché

- Une première expérience réussie en management d'équipe, idéalement dans le secteur agroalimentaire ou en milieu industriel.
- Sens du terrain, rigueur sur les exigences d'hygiène/sécurité et aisance relationnelle.
- Capacité à piloter des indicateurs de production et à fédérer une équipe.