

Chef d'atelier (F/H)

29170 St Evarzec [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est spécialisée dans la transformation et conservation de la viande de boucherie et bénéficie du soutien d'un réseau de 600 agences et de 3550 collaborateurs.

Le poste

Au cœur de la production, vous assurez l'encadrement d'une équipe, l'organisation de l'atelier et la continuité de l'activité dans le respect de la qualité, de la productivité et de la sécurité.

Vos missions :

- Management des équipes
- Animer l'équipe d'opérateurs et veiller à l'esprit d'équipe.
- Accueillir les nouveaux salariés et organiser leur intégration.
- Surveiller les heures d'arrivée et de départ et assurer le lien quotidien avec le Responsable hiérarchique sur les effectifs.
- Organisation de l'atelier
- Analyser le plan de charge et répartir les opérateurs selon les fiches techniques et leurs compétences.
- Optimiser la production pour garantir fluidité, rendement et qualité.
- Identifier les dysfonctionnements et mettre en œuvre les actions correctives.
- Relai d'information
- Saisir et transmettre les données de production, d'activité et de présence.
- Mettre à jour les documents de suivi du chantier et rendre compte régulièrement à votre responsable.

Hygiène et sécurité :

- Vérifier quotidiennement l'hygiène personnelle et vestimentaire des opérateurs.
- Contrôler l'état des locaux, de l'outillage et des machines, et faire nettoyer tout élément non conforme.
- Veiller au respect des règles de sécurité et des EPI, et participer à la prévention des risques.

Particularités du poste :

La fonction de Chef de chantier implique également, ponctuellement, de participer à la production en tant qu'opérateur 2 transformation des viandes ou chef de ligne.

Le profil recherché

Profil recherché :

- Connaissances et savoir-faire
- Connaissance de la filière viande et de l'anatomie des espèces travaillées.
- Maîtrise des fiches techniques et des principes de traçabilité.
- Connaissance de l'organisation de l'entreprise et des acteurs internes.

Qualités professionnelles :

- Sens du management, bonne relationnel et fiabilité.
- Capacité d'anticipation, rigueur et sens de l'organisation.
- Force de proposition pour améliorer les conditions de travail et la performance.