

Responsable de production (H/F)

14310 VILLERS BOCAGE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/10/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 35000 / An

L'entreprise

Notre client, expert reconnu dans le domaine de la transformation et de la conservation de la viande de boucherie, s'appuie sur l'expertise du réseau.

Eugénie est à votre écoute et à votre disposition pour échanger sur ce poste.

Le poste

Au sein d'un atelier dédié au parage, désossage de viande bovine, conditionnement et emballage, votre rôle en tant que Responsable de chantier est d'accompagner vos équipes et de garantir le bon déroulement des activités de production, dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Vos principales missions :

- Encadrer et animer les équipes de production, en veillant à maintenir un bon climat social et un environnement de travail serein
- Organiser et animer les réunions d'information auprès du personnel
- Gérer les absences, congés, et formations, en lien avec le service RH
- Evaluer les besoins en effectif et compétences pour assurer la continuité de la production
- Former, accompagner et développer les compétences de votre équipe
- Elaborer et gérer les plannings hebdomadaires en collaboration avec le Responsable de secteur
- Organiser les affectations du personnel aux postes de travail
- Suivre les indicateurs de gestion de production
- Assurer le bon démarrage de la production et la diffusion des consignes aux équipes
- Veiller au bon fonctionnement des lignes de production, à la disponibilité et à la conformité des produits
- Identifier les dysfonctionnements liés au matériel, aux produits ou au personnel et proposer des solutions d'amélioration
- Participer à l'élaboration et à l'amélioration des procédures qualité et sécurité
- S'assurer à la conformité des produits finis et réaliser les contrôles nécessaires
- Veiller à la compréhension et à l'application des règles d'hygiène et sécurité par les équipes
- Relayer les informations essentielles auprès des équipes et des responsables
- Rédiger des comptes rendus et tenir à jour les documents nécessaires au suivi de l'activité

Horaires de travail d'après-midi

Salaire + primes

Le profil recherché

De formation en métiers de bouche, vous êtes doté d'une solide expérience professionnelle dans le domaine de la viande (porc ou bovin).

Vous disposez de capacité d'organisation, de planification, de réactivité, de rigueur et de management d'équipe.

Vous avez géré les imprévus et la pression.

Vous maîtrisez les outils bureautiques et les logiciels de gestion.