

Chef d'équipe (F/H)

39570 VEVY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2817 / Mois

L'entreprise

Notre client, acteur reconnu dans le secteur de la fabrication de fromage, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner son développement et intégrer ses futurs collaborateurs parmi ses 3550 membres.

Le poste

Vous souhaitez intégrer une entreprise dynamique en tant que Chef d'équipe (h/f) ? Actual recherche pour un poste basé à Vevy (39570)

Sous la responsabilité de la Responsable Conditionnement, vous rejoindrez une équipe composée de quatre chefs d'équipe afin d'assurer le management de l'atelier de découpe et de conditionnement. Celui ci compte 100 collaborateurs répartis sur 13 lignes de production fonctionnant en 3x8

Vos missions principales :

- Piloter les processus de conditionnement via la coordination des machines automatisées ou non dans le cadre des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Animer et manager en autonomie ses équipes de production
- Assurer l'interface avec les services fonctionnels du site (maintenance, affinage ..)
- Contribuer par vos actions à la performance économique de l'entreprise, planifier et respecter les délais avec anticipation. Etre réactif et optimiser l'atelier par rapport aux besoins de l'ordonnancement

Le profil recherché

- Vous êtes une personne de terrain
- Vous possédez une bonne capacité d'apprentissage
- Vous avez une première expérience sur un poste similaire en milieu agroalimentaire
- Des connaissances en amélioration continue sont un avantage
- L'écoute, l'esprit d'équipe et l'adaptation vous caractérisent
- Expérience de 2 ans minimum en milieu industriel, si possible milieu agro