



CHEF D'ATELIER H/F

CDI à pourvoir dès que possible

Amateur de fruits secs avec un goût prononcé pour la qualité des produits, rejoignez notre équipe !
PME familiale française, l'entreprise DACO FRANCE, n'a cessé de croître depuis plus de 40 ans pour se hisser au rang de numéro 2 dans son domaine.

Notre entreprise, multi-sites (Antony - 92 et Ablis-78), est spécialisée dans l'importation et le conditionnement de fruits secs et travaille avec l'ensemble des fournisseurs de la grande distribution.

Nous recherchons un(e) Chef d'atelier H/F en Contrat à Durée Indéterminée en horaire d'équipe (matin/après-midi).

Le poste sera localisé sur le site de production basé à Ablis (78 660).

Rattaché(e) au Responsable de Production, vous êtes en charge de la mise en œuvre des actions nécessaires pour produire en quantité, qualité et dans les délais impartis.

Vos missions seront les suivantes :

- Animer les équipes de conditionnement en respectant tous les objectifs liés à l'activité,
- Mettre en place et assurer le bon fonctionnement des lignes de production,
- Participer à identifier et à corriger les causes principales de pannes,
- Mettre en œuvre le suivi des résultats de son activité (tableaux de bord, indicateurs,...),
- Réaliser le planning des lignes de production,
- Affecter les ressources aux différentes lignes en fonction des besoins et des compétences du personnel,
- Assurer le suivi du personnel absent et présent,
- Animer des groupes de travail dans le cadre de nouvelles installations ou réaménagements,
- Identifier et mettre en œuvre les réajustements nécessaires en fonction de l'état d'avancement des différentes lignes,
- Assurer le respect des règles d'hygiène, sécurité et d'environnement.

La liste n'est pas exhaustive et a un caractère évolutif.

Diplômé(e) de BAC + 2 à Bac + 5 dans la branche agroalimentaire, vous justifiez de plusieurs expériences de trois à cinq ans d'expérience au même poste dans des industries à taille humaine.

Une expérience dans le conditionnement des lignes serait un plus.

Vous êtes force de proposition, à l'écoute et doté d'un esprit d'équipe, rejoignez-nous !

Votre capacité managériale, votre sens des priorités ainsi que votre rigueur seront autant d'atouts qui vous permettront de réussir à ce poste.

Le poste est à pourvoir dès que possible.

La rémunération sera à définir selon le profil.

Merci de nous transmettre votre candidature (CV et lettre de motivation) sous la référence « Chef d'atelier » à l'adresse mail suivante : recrutement@daco-france.fr