

CHEF D'EQUIPE H/F

ENTREPRISE :

Traiteur de Paris, (2 ateliers de production, 350 salariés) spécialisé dans la fabrication de pâtisseries fines surgelées premium et produits traiteur à destination des professionnels de la restauration en France et à l'international, recrute pour son service production, basé à Epreville, un **Chef d'Equipe H/F en CDI**.

POSTE :

Rattaché(e) au Responsable d'Atelier, le chef d'équipe coordonne, régule et anime l'activité d'équipe composée de 30 personnes et est amené (e) travailler en poste 3x8.

Impliqué(e) au quotidien dans la vie de l'usine, vos principales missions seront de :

- Organiser l'activité et manager les équipes.
- Superviser l'actualité en contrôlant le process et procédures de production.
- Etre le garant de la sécurité des hommes, du respect des procédures, des consignes et de l'hygiène.
- Veiller activement à la politique environnementale de l'usine.
- Tenir à jour les tableaux de bord nécessaires au pilotage de ses processus.
- Participer à la résolution des problèmes qualité.
- Impulser et participer à la démarche d'amélioration continue.
- Relayer les informations auprès des autres équipes et faites remonter les infos auprès des responsables.

Poste à pourvoir immédiatement.

PROFIL :

De formation agroalimentaire, ou équivalente, vous possédez des compétences techniques notamment de maintenance premier niveau et une première expérience significative en management.

Au-delà de vos diplômes et de vos compétences, votre personnalité et surtout votre potentiel feront la différence.

CONTACT :

Traiteur de Paris
A l'attention de D. PELLEGRINI
276 Rue Châteaugiron
CS 36331
35 063 RENNES
OU
recrutement@traiteurdeparis.com