

Détail de l'offre : Resp. production et conditionnement h/f (CDI)

**Recruteur** LES FROMAGERIES OCCITANES  
**Code postal** 15000  
**Ville** Cantal  
**Référence** 156416645509931803  
**Titre de l'offre** Resp. production et conditionnement h/f (CDI)  
**Description de la mission** La/le responsable production et conditionnement coordonne l'ensemble des services de productions et de conditionnement ? horizon annuel et peut intervenir sur des missions complexes avec une autonomie de moyens.

La/le responsable production et conditionnement a pour mission de :

- Garantir la mise en oeuvre les plannings de production/conditionnement pour assurer la conformité? des produits aux cahiers des charges AOP/clients dans le respect de la r?glementation
- Garantir la transformation de la mati?re premi?re en produit ?labor?, la d?coupe et le conditionnement des productions : dans le respect des co?ts, d?lais et de la qualit? dans un environnement s?curis?
- Encadrer et animer les ?quipes

D?tails Missions G?n?rales :

- Techno / process- Garant de l'application des standards de fabrication et conditionnement
- Recherche l'optimisation permanente des recettes, process de fabrication et conditionnement des produits
- Force de proposition sur le d?veloppement de nouvelles recette et conditionnement
- Organisation / Planification production- Garant de la r?alisation du plan de production en coordination avec les ?quipes supply chain et les diff?rents services supports.
- Optimise la production des ateliers de production.
- Anticipe les besoins en ressources humaines
- Gestion
  - o Organise l'activit? des ateliers de production pour atteinte la cible budg?taire
  - o Analyse les resultats mensuels avec le contr?le de gestion et rend compte ? la Direction des r?sultats de l'activit? de production et des plans actions.

- Projet

- o Propose des am?liorations techniques, process, technologiques et organisationnelles

Missions en terme d'animation :

- Fait respecter les r?gles et proc?dures en vigueur
- Pilote l'animation performance (plan action , KPI )
- Anime la d?marche RSE et du d?veloppement durable (revue trimestrielle)

Missions en terme de qualit? :

- Garantit le respect des proc?dures qualit?
- Garantit l'application des r?gles HACCP et Food D?fense sur son p?rim?tre
- Est garant de la mise en oeuvre et de la d?clinaison des processus et proc?dures qualit?

Missions en terme de s?curit? :

- Met en place et faire respecter les r?gles et bonnes pratiques de s?curit? (du ? j'ose dire ? au ? recadrage ?)
- Manage (ou faire manager) la s?curit? en utilisant les rituels d'animation de son service, dans un but de vigilance partag?e

**Type de contrat** CDI  
**Télétravail** Non spécifié  
**Rémunération** 50-60 K /an  
**Profil** Responsable de Production  
**Localisation** Saint-Mamet-la-Salvetat

Description du profil Exp?rience : une 1?re exp?rience d'environ 7 ans en management dans un service d'au minimum 40/50 personnes dans le secteur industriel laitier, de pr?f?rence fromager est indispensable.

Savoirs :

Bonnes connaissance en gestion de stocks, en qualit?, hygi?ne, s?curit? alimentaire.  
Utilisation de l'outil SAP et tableurs excel

Savoir-faire :

Capacit? ? analyser et synth?tiser l'information pour formuler des propositions orient?es vers le r?sultat.

Force de proposition, savoir prendre du recul pour porter des projets ? moyen terme est une comp?tence n?cessaire ? la r?ussite dans ce poste.

Savoir-?tre :

Autonome, dynamique, esprit d'initiative et capacit?s d'organisation et d'analyse.

Rigoureux (se), le poste implique de savoir g?rer les priorit?s, d'?tre dot?(e) d'un bon relationnel et d'une app?tence pour le management d'?quipe.

Les avantages :

- \* Horaires du lundi au vendredi
- \* Prime de fin d'ann?e (= 13?me mois)
- \* 9 RTT /an
- \* Prime sur objectifs
- \* Tickets restaurant
- \* Prime transport
- \* Int?ressement/participation selon accords en vigueur
- \* Mutuelle, pr?voyance, retraite compl?mentaire
- \* Compte Epargne Temps
- \* CSE

**Profil** Responsable de Production  
**Fonction** Responsable de Production  
**Secteur** Alimentation/Agro-alimentaire