

Détail de l'offre : Responsable Atelier H/F

Recruteur	Page Personnel
Adresse	45 Avenue du Roule
Code postal	92200
Ville	NEUILLY SUR SEINE
Référence	JN -102025-6871610-5340_1763534827
Titre de l'offre	Responsable Atelier H/F
Description de la mission	<p>Notre client est une société spécialisée dans la transformation et la commercialisation de produits alimentaires, intégrée à un Groupe français leader sur son marché. L'entreprise, implantée à Javron-les-Chapelles, compte environ 300 collaborateurs et s'appuie sur des valeurs fortes : Qualité, respect, performance et simplicité. Elle évolue dans un secteur dynamique, offrant des perspectives de carrière et des projets stimulants sur l'année 2026. En tant que Responsable d'Atelier, vous êtes rattaché(e) au Directeur de site et travaillez en étroite collaboration avec les équipes de production, maintenance et qualité. Votre mission principale : Garantir la performance de l'atelier tout en respectant les exigences QHSE. Vos responsabilités incluent : * Pilotage opérationnel : Assurer la productivité, les rendements et la conformité des process. * Management d'équipe : Encadrer, former et fédérer vos collaborateurs autour d'objectifs communs (30 à 50 personnes). * Optimisation des ressources : Valoriser la matière, harmoniser les pratiques et sécuriser les opérations. * Suivi des indicateurs : Analyser les résultats, proposer des actions correctives et conduire des projets d'amélioration continue. * Maintenance et qualité : Veiller au bon fonctionnement des équipements et garantir la traçabilité des produits. Ce rôle stratégique vous permettra d'être acteur(trice) des évolutions techniques et organisationnelles du site. Horaires de journée avec une certaine flexibilité qui peut être demandée en cas de besoin. * Contrat : CDI. *</p> <p>Rémunération : Salaire fixe sur 13 mois (35-42 K€ selon expérience) + intéressement + participation. * Avantages : Environnement de travail stimulant, projets innovants, perspectives d'évolution au sein d'un Groupe solide. * Formation : Ingénieur(e) Agroalimentaire ou BTS minimum avec expérience significative en production. * Expérience : Minimum 3 ans dans l'industrie agroalimentaire, idéalement en volaille ou process similaire (froid, abattoir). *</p> <p>Compétences : Maîtrise des outils de suivi de production, sens de l'organisation, rigueur et réactivité. * Qualités humaines : Leadership, pédagogie, capacité à fédérer et à travailler en équipe. * Bonus : Connaissance des normes QHSE et des outils informatiques de gestion industrielle. Pour postuler cliquer ici.</p>
Type de contrat	CDI
Télétravail	Non spécifié
Localisation	53250, Javron-les-Chapelles
Pays	France
Région	Pays-de-la-Loire
Expérience	1/2 ans
Profil	Responsable / chef d'atelier
Secteur	Industrie de la viande (viande et charcuterie)