

Détail de l'offre : RESPONSABLE DE SITE H/F

<b>Recruteur</b>	 ACP Atlantique
<b>Adresse</b>	90 bis rue de la Providence
<b>Code postal</b>	29000
<b>Ville</b>	QUIMPER
<b>Référence</b>	F1828/AIISA
<b>Titre de l'offre</b>	RESPONSABLE DE SITE H/F
<b>Description de la mission</b>	<p>Rattaché(e) hiérarchiquement à la Directrice Industrielle, vous pilotez l'organisation industrielle du site de production associant bienveillance, management participatif, culture amélioration continue, dans votre périmètre (production, supply chain, industrialisation produits, maintenance, travaux neufs).</p> <p>La satisfaction de nos clients fait partie de nos valeurs. Pour se faire et répondre à leurs exigences, vous travaillez dans un univers exigeant où les petites séries, le travail à façon est de mise.</p> <p>Garant de la rentabilité de l'exploitation, vous vous assurez du respect des coûts standards (rendement, productivité) et de la bonne exécution des budgets de fonctionnement et d'investissement.</p> <p>Vous participez à l'élaboration des budgets de fonctionnement et d'investissement du site.</p> <p>Véritable leader, vous fédérez vos équipes dans une logique d'amélioration continue et du respect de la sécurité des personnes et des biens.</p> <p>En cohérence avec la politique industrielle, communicant, vous œuvrez en relation transversale avec les différentes fonctions internes et groupes (Direction industrielle, commerciale, Qualité, R&amp;D...) aux fins d'assurer une performance optimale du site et du maintien d'un climat social favorable.</p>
<b>Type de contrat</b>	CDI
<b>Télétravail</b>	Non spécifié
<b>Description de la société</b>	<p>Chez Solina, notre communauté de plus de 3200 employés partage une passion pour l'alimentation et un esprit d'entreprise.</p> <p>Nous concevons des solutions d'ingrédients sur mesure pour nos clients opérant sur les marchés de l'industrie alimentaire, de la restauration, de la boucherie et de la nutrition.</p> <p>En mettant notre responsabilité sociale et environnementale au centre de nos préoccupations, nous voulons contribuer à la production d'aliments qui sont bons, sains, nourrissants, abordables, respectueux de la nature et pratiques.</p> <p>Solina est un groupe en forte croissance, et avec 38 sites de production et 30 laboratoires de R&amp;D, nous sommes aujourd'hui présents dans plus de 18 pays principalement en Europe et en Amérique du Nord. En repensant constamment les solutions culinaires, nous donnons du sens à l'alimentation pour les Hommes et pour la Planète.</p> <p>Notre vision: «We make food matter*».</p> <p>*Nous donnons du sens à l'alimentation</p> <p>Pour notre filiale SOLINA France (150 salariés), à taille humaine basé à Bréal sous Montfort (proximité de Rennes), nous recherchons un(e) :</p>
<b>Localisation</b>	RESPONSABLE DE SITE H/F
<b>Code localisation</b>	BREAL SOUS MONTFORT
<b>Pays</b>	Bretagne
<b>Description du profil</b>	<p>Array</p> <p>De formation supérieure, Ingénieur IAA, vous justifiez d'une expérience réussie d'au moins 10 ans. dans un poste similaire, dans le secteur de l'agroalimentaire,</p> <p>Véritable femme / homme de terrain, vous êtes doté(e) d'une capacité managériale et de leadership reconnue, d'un esprit d'équipe et d'une culture de la performance.</p>

Doté(e) d'un dynamisme et positivisme à toute épreuve, vous menez plusieurs projets de front, et avez le sens des priorités.

Connaissance des outils d'amélioration continue (type 5S, TPM, SMED).

Vous avez un bon niveau d'Anglais.

Vous pourrez être amené(e) à effectuer des déplacements occasionnels en France et à l'étranger.

Poste basé à Bréal sous Montfort (35).

**Expérience** +10 ans  
**Profil** Directeur d'usine  
**Secteur** IAA (pluriactivités)