

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

Recruteur 🏣 ACP Atlantique Adresse 90 bis rue de la Providence Code postal 29000

Ville QUIMPER Référence F1754/AIISA

Titre de l'offre RESPONSABLE DE SITE (H/F)

Description de la mission Rattaché(e) au Directeur de Pôle, membre du CODIR élargi, dans le cadre d'une large autonomie vous déployez la stratégie industrielle du site de Production en lien avec la stratégie générale du pôle et de l'entreprise.

> Vous pilotez le bon fonctionnement de l'usine (55 collaborateurs) en appliquant les règles définies par la direction. Vous êtes garant(e) du respect des obiectifs budgétaires, des règles sociales, ainsi que des règles d'hygiène, de sécurité du site et de la satisfaction clients.

> Véritable manager, dans un contexte de croissance et d'innovation soutenue, vos principales responsabilités seront :

Gestion et organisation du site :
□ Gérer l'ensemble des fonctions rattachées au site de production : fabrication, maintenance qualité, sécurité/environnement, ressources humaines, ordonnancement, contrôle de gestion □ Collaborer avec les services supports Groupe : commerce, achats, logistique, comptabilité
R-D, Marketing
☐ Organiser les moyens humains, techniques des usines afin de garantir la production des produits et de répondre aux demandes commerciales.
□ Elaborer, Piloter et garantir le budget et en suivre les éléments de gestion : CA, marges, productivité, rendements, charges fixes et variables etc
Suivi de la performance et optimisation de la production :
☐ Suivre l'évolution des indicateurs de performance et identifier des leviers de rentabilité (capacité de production, optimisation des ressources).
☐ Proposer des investissements qui permettront à court, moyen ou long terme d'améliorer les performances du pôle (déploiement de nouvelles technologies, automatisation, construction on pouvel atelier, formations…).
□ Piloter les projets d'investissements annuels (travaux neufs, moyens de production).
Management Ressources Humaines :
□ Veiller au climat social de l'usine, en prenant en charge, les relations avec les instances représentatives du personnel.
☐ Assurer au sein de l'usine, la gestion de la mobilité, l'évolution professionnelle des collaborateurs, en matière de développement des compétences, de formation et de promotion des salariés.

Type de contrat CDI

Télétravail Non spécifié

Description de la société Guyader Gastronomie : nous sommes une entreprise alimentaire familiale, employant 550 collaborateurs, réalisant un CA de près de 105 M euros sur 7 sites de production et une plate-forme logistique en Bretagne.

> Nous élaborons des produits sains et gourmands dans cing domaines : la charcuterie de terroir, le traiteur, traiteur de la mer, les poissons fumés et le végétal.

Engagés dans la transition alimentaire, la cuisine, le plaisir de bien manger, l'innovation, l'engagement local et la réduction de notre impact sur l'environnement constituent les valeurs fondatrices de notre marque.

Pour accompagner nos ambitions de développement, nous recherchons pour notre site industriel basé à Kervignac (56), spécialisé dans la fabrication de produits premiums : cakes salés, mini bouchés, terrines, sablés, gougères..., un(e):

RESPONSABLE DE SITE (H/F)

Localisation KERVIGNAC

Pays Array

Description du profil De formation ingénieure, vous justifiez d'une expérience managériale significative de Directeur de site, directeur de Production/ d'exploitation dans le secteur agro-alimentaire.

La connaissance de l'univers boulangerie/pâtisserie serait apprécié.

Résolument tourné vers le produit, vous êtes en capacité d'effectuer cette conduite de changement (innovation, produits premium...) et de fédérer vos équipes autour de ce projet commun.

Vous souhaitez participer au développement d'une PME positionnée sur un univers de produits premium et exercez vos responsabilités dans le cadre d'une autonomie certaine. Poste basé à Kervignac (56)

Expérience 5/7 ans

Profil Directeur d'usine

Secteur Plats cuisinés (surgelés, traiteur, 4ème gamme, conserves...)