



CHEF D'EQUIPE H/F EN CDI

Entreprise

Fondée en 1935, BURGARD est une entreprise familiale de plus de 200 salariés, labellisée Alsace Excellence, qui poursuit son développement entre la tradition et l'innovation à travers 2 activités :

- L'industrie agro-alimentaire : fabrication de produits apéritifs, sandwichs, pains
- La restauration rapide : 13 Boutiques avec Restauration sur place et à emporter en Alsace

Missions principales

Sous la responsabilité du Responsable de Production, vous animez l'équipe d'agents de production de manière à respecter les standards de coût, qualité, quantité et délais.

Vous respectez et faites respecter les exigences des certifications (IFS, ISO 50 001, RSE).

Vous formez les opérateurs de l'assemblage et les montez en compétence

Activités

PLAN

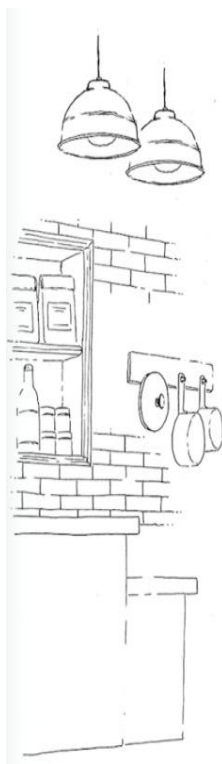
- Assure la formation aux postes des agents de production
 - Anticipe et organise les productions selon le planning de production

DO

- Responsable du respect des normes de fourrage, des cahiers des charges, des bonnes pratiques de fabrications, des standards en vigueur
- Manage son équipe selon les productions à effectuer
- Responsable des indicateurs des produits jetés et des cadences de l'atelier
- Responsable de la mise à jour et du respect des plans de ligne
- Responsable de la justesse des quantités et des productivités dans VIF et des indicateurs renseignés
- Responsable du remplissage des documents d'enregistrements
- Paramètre les équipements
- Responsable du suivi des modes opératoires de nettoyage
- Responsable du respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'énergie
- Garantit la réalisation des objectifs de qualité, quantité et productivité des équipes
- Assure le montage, démontage, nettoyage des équipements spécifiques

CHECK

- Responsable des rapports de production
- Responsable de l'application des bonnes pratiques de fabrication (allergènes, corps étrangers, ...)





- Responsable de la traçabilité et de l'identification des produits semi finis et matières premières
- Responsable des contrôles PRPo et CCP

ACT

- Propose et met en place des projets et des actions d'amélioration
- Alerte son responsable en cas de risque de corps étrangers, allergènes, sanitaire ou autres

Profil

Vous êtes diplômés d'un Bac+2 en agroalimentaire ou technique. Vous disposez obligatoirement d'une expérience significative en milieu industriel et vous maîtrisez l'informatique. Vous êtes désireux de vous investir de façon active dans vos missions. Vous avez le sens des responsabilités et savez respecter les normes.

Compétences requises

- Maîtrise des produits, des équipements et des conditionnements des produits.
- Sens des responsabilités, autonomie, prise de recul et maîtrise de soi
- Organisation, méthode, exemplarité, rigueur, approche économique
- Anticipation, qualité de management
- Maîtrise de l'outil informatique VIF

Pour aller plus loin

- Vous appréciez le contact de proximité que ce soit avec votre équipe ou avec vos clients ?
- Vous souhaitez rejoindre une entreprise dynamique qui vous offre un nouveau challenge professionnel ?

Si oui : n'hésitez pas à nous transmettre votre candidature (CV et lettre de motivation) : cgeorgeton@bretzelburgard.fr