

Détail de l'offre : RESPONSABLE DE FABRICATION 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>	F1894/AIISA
<b>Titre de l'offre</b>	RESPONSABLE DE FABRICATION H/F
<b>Description de la mission</b>	Membre du Comité de Direction d'usine, dans le cadre de ses fonctions le responsable cave a pour mission :

Assurer la mise à disposition pour la production (interne ou externe) des matières premières alimentaires conformément aux normes d'hygiène et de qualité :

- Déterminer les besoins annuels en pommes et jus en terme quantitatif et qualitatif pour assurer les besoins commerciaux annuels
- Extraction :
  - En relation avec le Responsable Approvisionnements Pommes, gestion du calendrier de réception en terme qualitatif et quantitatif, et veille au bon état sanitaire des fruits lors du contrôle à réception
  - Gérer et organiser l'atelier d'extraction pour travailler les fruits dans les meilleures conditions et assurer un rendement et une qualité optimum.
- Stockage et conservation des jus :
  - Assurer par le suivi et les traitements appropriés la bonne conservation en cuverie des jus issus de l'extraction ou de réceptions externes
  - Organiser le stockage des jus pour assurer les besoins annuels d'embouteillage en terme qualitatif et quantitatif
- Traitement, assemblage et préparation des jus pour l'embouteillage :
  - Gérer les approvisionnements extérieurs en jus, matières premières alimentaires et produits de traitement afin d'assurer les besoins en quantité, qualité et délais
  - Organiser les préparations de jus et boissons pour assurer les besoins d'embouteillage
  - Gérer les approvisionnements des différents produits de traitement
  - Organiser et Superviser la traçabilité des matières premières alimentaires
- Lien avec le laboratoire :
  - Assurer la conformité des produits IGP Normandie au Cahier des charges de Qualité FRANCE
  - Assurer l'élaboration de documents techniques ou administratifs liés à la fabrication, permettant une bonne exploitation par les services demandeurs
- Contribuer au développement de l'image de marque de CSRSA et de ses gammes de produits :
  - Veiller à la satisfaction optimum des clients concernant la qualité des produits
  - Proposer toute action corrective ou d'amélioration, impactant sur la qualité des produits et l'image de marque de CSR SA
- Contribuer à la gestion et à l'optimisation des dépenses de fonctionnement de la cuverie :
  - Proposer un budget annuel de fonctionnement lié à l'équipement et au consommables
  - Proposer des solutions techniques permettant une limitation des coûts de traitement et / ou l'amélioration qualitative des produits alimentaires
  - Participer aux investissements associés à l'équipement
  - Sélectionner et répartir les effectifs (minimum pour obtenir les meilleurs rapports compétences / coûts M.O. / performances sur l'ensemble des postes
  - Utiliser rationnellement les produits consommables (produits de traitement, produits de nettoyage, ...)
  - Achat au meilleur rapport qualité – prix des consommables (colle, détergents, et produits de

traitement de jus (gélatine, bentonite, acide citrique et malique))

- Veiller à limiter les freintes

Assurer la gestion et l'optimisation des matériels et méthodes de traitement, des matières premières alimentaires et produits finis :

- Se tenir informé de toutes les évolutions techniques et technologiques et des normes touchant à l'élaboration des produits finis

- Elaborer et / ou actualiser les procédures d'élaboration et de traitement des matières premières alimentaires et des produits finis

- Veiller à la maintenance des matériels et équipements de cuverie

- Proposer toute action d'amélioration et / ou de fiabilisation dans les investissements en matériels et procédures

Assurer l'organisation et le développement des compétences de la cuverie et la motivation de son équipe :

- Veiller à l'actualisation et au développement des compétences de son personnel en fonction des évolutions des techniques d'élaboration, de contrôle et des normes qualité

- Superviser, mettre en œuvre les formations et les valider

- Suivre régulièrement les résultats et l'évolution des compétences de ses collaborateurs

- Animer, motiver et veiller à la qualité de l'ambiance de travail au sein de son équipe

<b>Type de contrat</b>	CDI
<b>Télétravail</b>	Pas de télétravail
<b>Description de la société</b>	<p>Rejoindre Agrial, c'est intégrer une coopérative d'agriculteurs, polyvalente, implantée en France et à l'international.</p> <p>C'est vivre une expérience humaine enrichissante et passionnante, au service du « bien manger » et du « plus durable ».</p> <p>C'est se sentir utile et donner un sens nouveau à son propre avenir.</p> <p>Branche Boissons d'AGRIAL, Eclor est présent à travers le monde avec notamment des implantations au UK et aux USA. Nous sommes leader en France sur le marché du Cidre avec des marques telles que Loïc Raison, Ecusson, La Mordue, Kerisac et également un acteur majeur sur le marché des Jus Frais avec notamment Danao et Sunny Delight.</p> <p>Dans un contexte de projets ambitieux de développement et dans une logique de renforcer notre croissance, Eclor Boissons recherche pour son site de Val-au-Perche un/une :</p>
<b>Localisation</b>	RESPONSABLE DE FABRICATION H/F
<b>Code localisation</b>	VAL AU PERCHE
<b>Pays</b>	Normandie
<b>Description du profil</b>	<p>Array</p> <p>De formation supérieure technique avec une forte sensibilité produit (ingénieur avec une spécialisation agroalimentaire/production) vous possédez idéalement une expérience réussie dans la gestion de grands volumes au sein d'industries agroalimentaires liquides (jus de fruits, bières, eaux, sodas, compotes, yahourts, laits etc.).</p> <p>Véritable manager, vous savez motiver et dynamiser vos équipes. Votre implication et votre capacité à travailler sous pression vous permettent d'évoluer dans un environnement industriel exigeant soumis à une forte saisonnalité.</p> <p>Votre rigueur, votre organisation et votre vivacité intellectuelle vous aident à travailler sur des tâches multiples.</p> <p>Vous maîtrisez l'outil informatique (notamment Excel).</p> <p>Poste basé à Val Au Perche (61).</p>
<b>Expérience</b>	5/7 ans
<b>Profil</b>	Responsable / chef d'atelier