

<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>	F1985/AIISA
<b>Titre de l'offre</b>	Directeur de site H/F
<b>Description de la mission</b>	<p>Rattaché(e) à la Direction Générale, vous supervisez l'intégralité des activités du site industriel (production, maintenance, Supply Chain, ...), tout en assurant performance, qualité et sécurité, en réponse aux exigences de nos clients.</p> <p>En tant que manager opérationnel, vous jouez un rôle central dans la dynamique de transformation positive que nous souhaitons impulser. En vous appuyant sur une culture d'amélioration continue et en maîtrisant les outils associés, vous fédérez vos équipes en développant leurs compétences et en instaurant un climat de travail collaboratif et motivant. ...La sécurité sera placée au cœur des pratiques quotidiennes.</p> <p>Au-delà, vos missions seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piloter la performance industrielle et économique : organiser les processus de production, l'approvisionnement, la maintenance et la logistique.</li> <li>• Créer un environnement propice à la collaboration, tout en menant les équipes (15p) vers des objectifs d'excellence opérationnelle.</li> <li>• Suivre la performance et optimiser la production à travers des KPIS et identifier des leviers de rentabilité (capacité de production, optimisation des ressources).</li> <li>• Assurer un niveau de qualité constant.</li> <li>• Elaborer, piloter et garantir le budget, en suivre les éléments de gestion: CA, marges, productivité, rendements, charges fixes et variables etc...en lien avec la DG.</li> <li>• Collaborer avec les services supports Groupe : Commerce, Achat, Finance, R&amp;D, Marketing, RH...</li> </ul>
<b>Type de contrat</b>	CDI
<b>Télétravail</b>	Pas de télétravail
<b>Description de la société</b>	<p>Mademoiselle de Margaux, chocolaterie emblématique du groupe Galapagos Gourmet (Marques Gavottes, Traou Mad, Moulin du Pivert, Fossier et Mademoiselle de Margaux), est reconnue pour ses savoir-faire chocolatés uniques et raffinés, élaborés au cœur du Médoc dans une ancienne propriété viticole depuis 1969...</p> <p>Mettant en avant l'excellence et le savoir-faire français, Mademoiselle de Margaux (4 m<sup>2</sup> de Chiffre d'affaires, 15 salariés) marie la richesse du chocolat pur beurre de cacao à des saveurs naturelles et fruitées, créant des spécialités comme les Sarments du Médoc, la Guinette®, qui figurent à l'inventaire du patrimoine gastronomique aquitain et séduisent les amateurs de chocolat les plus exigeants.</p> <p>Notre manufacture est à un tournant clé de son développement et s'engage dans une phase de renouveau, pour nous accompagner dans l'écriture de ce nouveau chapitre, nous recherchons un(e) :</p> <p>Directeur de site H/F</p>
<b>Localisation</b>	MARGAUX
<b>Code localisation</b>	Aquitaine
<b>Pays</b>	France
<b>Description du profil</b>	<p>Issu(e) d'une formation ingénieure (ou bac + 5) avec une spécialisation en gestion industrielle ou en ingénierie de production vous avez occupé des fonctions similaires pendant au minimum 5 ans au sein d'un groupe industriel/agroalimentaire. La connaissance de l'univers du chocolat serait appréciée.</p> <p>Proche de vos équipes, vous êtes reconnu pour votre capacité à fédérer vos équipes autour de ce projet commun.</p> <p>Vous souhaitez participer au développement d'une PME positionnée sur un univers de produits premium, avec l'opportunité de porter un projet de développement stimulant, soutenu par le groupe afin d'inscrire l'entreprise dans une trajectoire de croissance durable.</p> <p>Poste basé à Margaux (33).</p>
<b>Expérience</b>	5/7 ans
<b>Profil</b>	Directeur d'usine
<b>Secteur</b>	Boulangerie/Pâtisserie/Biscuiterie