

Détail de l'offre : Directeur(trice) des Opérations H/F

Recruteur	ACP Atlantique
Adresse	90 bis rue de la Providence
Code postal	29000
Ville	QUIMPER
Référence	F2018/AIISA
Titre de l'offre	Directeur(trice) des Opérations H/F
Description de la mission	<p>Rattaché au Président, vous jouerez un rôle stratégique et opérationnel essentiel. En tant qu'acteur clé de notre organisation, vous serez au cœur des décisions stratégiques et opérationnelles et serez chargé(e) de superviser, optimiser et coordonner l'ensemble de la chaîne de valeur en garantissant des produits de qualité dans le respect des délais et des coûts et des budgets.</p> <p>Dans ce cadre, vos missions interviendront sur les périmètres stratégiques suivants :</p> <p>Industrie et Production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piloter et s'assurer de la bonne application des règles de sécurité Groupe - Garantir la conformité des installations et la sécurité du personnel - Superviser les opérations de productions des sites de production en cohérence avec les variances de production et en garantissant la sécurité, la qualité, les coûts et le taux d'adhérence planning - Optimiser les processus de fabrication pour garantir un rendement sous contrôle tout en respectant les standards de qualité. - Déployer des actions d'amélioration continue en lien avec le plan stratégique (Lean, 5S, Kaizen) pour optimiser les performances industrielles - Veiller à l'entretien et à la modernisation des infrastructures et des équipements pour maximiser leur disponibilité et leur efficacité. <p>Chaîne d'Approvisionnement (service Achat)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantir la sécurisation des approvisionnements et la maîtrise des risques liés aux fluctuations des marchés - Négocier avec les fournisseurs pour obtenir les meilleures conditions tout en établissant des partenariats stratégiques <p>Qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Superviser le système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000) et les réglementations locales et internationales. - Faire collaborer les équipes qualité et production afin de garantir la satisfaction client (produits constants et d'excellente qualité.) - Être le garant de la traçabilité et de la sécurité des produits à chaque étape de la production. - Mettre en œuvre une culture d'amélioration continue autour de la qualité produit et process. <p>Gestion de Projets Ingénierie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordonner et superviser les projets stratégiques en termes d'investissement, automatisation, modernisation... - Mettre en place des initiatives durables pour réduire les déchets, limiter l'empreinte carbone et optimiser la consommation d'énergie. - Innovation et Développement Durable <p>Gestion de projets développement produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordonner et superviser les projets développement et innovation produits en relation avec le plan marketing et les demandes clients - Animer les équipes pluridisciplinaires en favorisant une dynamique collaborative et orientés résultats (R&D, Opérations, Achats, Commerce...) - Assurer le pilotage de l'élaboration des PRI budgétaire et le respect des objectifs dans les délais impartis <p>Gestion Financière et Budgétaire :</p>

- Élaborer, suivre, diffuser et optimiser le budget des opérations
- Identifier et mettre en œuvre des initiatives de réduction des coûts sans compromettre la qualité.
- Suivre les indicateurs clés de performance (KPI) pour mesurer les progrès et orienter les actions correctives dans le cadre du plan stratégique en place

Type de contrat	CDI
Télétravail	Pas de télétravail
Description de la société	Traiteur de Paris est une entreprise spécialisée dans la production industrielle de Pâtisserie fine et Accompagnements Salés. 3 sites de production – 550 salariés. Face à des défis de rentabilité, nous cherchons à optimiser nos opérations pour améliorer notre efficacité, maintenir des standards de qualité élevés, pour se faire nous créons un poste de :
Localisation	Directeur(trice) des Opérations H/F CESSON SEVIGNE
Code localisation	Bretagne
Pays	France
Description du profil	Profil : Formation d'ingénieur généraliste ou spécialisée en agro-alimentaire Solide expérience dans l'IAA (10 ans minimum) Vous avez occupé une fonction similaire (dans un environnement agro-alimentaire idéalement multisites). Vous justifiez d'une réelle expertise en production industrielle et gestion de chaîne d'approvisionnement ainsi qu'une bonne compréhension des ERP. Si vous avez une vision d'excellence, un leadership affirmé et un véritable sens des responsabilités, ce poste est fait pour vous. Rejoignez un acteur clé de l'industrie pâtissière et contribuez à transformer des recettes traditionnelles en succès industriels ! Anglais Impératif, une expérience sur des marchés internationaux est un plus. Poste basé à Cesson-Sévigné (périphérie de Rennes) incluant des déplacements réguliers sur nos sites de production.
Expérience	+10 ans
Profil	Directeur de production, Directeur industriel