



Chef d'équipe Conditionnement Cru H/F

PIVETEAU – 44140 Montbert (44)

La Charcuterie PIVETEAU est une entreprise à taille humaine d'une soixantaine de collaborateurs. Nous produisons principalement des saucisses et de la charcuterie cuite haut de gamme.

Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons **un Chef d'équipe Conditionnement Cru H/F, en CDI.**

Sous le statut d'agent de maîtrise, vos missions seront les suivantes :

- Organiser la répartition des collaborateurs en fonction des ordres de fabrication
- Vérifier quotidiennement les stocks
- Respecter les ordres de fabrication et signaler les écarts et/ou anomalies
- Assurer la bonne application des consignes transmises par la hiérarchie et des plannings horaires
- Respecter et faire respecter au personnel de l'entreprise et aux prestataires l'application des dispositions en matière de qualité, de nettoyage, d'hygiène et de sécurité.

Le profil recherché :

Dans l'idéal, vous possédez une expérience réussie du management d'équipes, vous êtes à l'aise avec le secteur de l'agroalimentaire et vous souhaitez rejoindre une entreprise dynamique et innovante, envoyez-nous votre CV!

Type d'emploi : Temps plein, CDI

- Horaires de journée
- Du lundi au vendredi

Salaire : Rémunération en fonction de l'expérience

Types de primes et de gratifications :

- 13^{ème} mois
- Prime d'habillement
- Prime de froid
- Prime d'intéressement et de participation

Merci d'adresser votre candidature CV et lettre de motivation par mail celine@piveteau-sa.fr