

CHEF D'ATELIER (H/F)

Biscuits Bouvard est un groupe biscuitier familial, indépendant, 1er spécialiste français dans la fabrication de biscuits sucrés à marques distributeurs et sous-traitance industrielle.

Après 25 ans d'innovation et de développement, le groupe emploie aujourd'hui 1 600 personnes et réalise un CA de 300 millions d'euros. Il produit 75 000 tonnes de biscuits sur 13 sites de fabrication (9 en France et 4 à l'étranger) et réalise 40% de ses ventes à l'international.

Descriptif de l'offre :

Responsabilités et missions :

Suite à l'accroissement de volumes, le site de Ceyzériat recherche un chef d'atelier. Vous serez responsable de l'organisation des équipes de fabrication et de conditionnement afin d'assurer la qualité et la quantité des produits demandés, tout en respectant les standards.

Vous serez en charge du management des équipes de fabrication et de conditionnement (environ 30 à 60 personnes) :

- Définir les moyens humains à court terme et à moyen terme en fonction des besoins de production
- Assurer la bonne formation du personnel.
- Etre à l'écoute du climat social et vous porterez garant de la bonne régulation des informations montantes et descendantes.

Et vous serez garant du bon fonctionnement de l'outil industriel :

- respect des standards et des niveaux de productivité.
- analyser et diagnostiquer les dysfonctionnements afin d'optimiser les interventions des services supports
- fiabiliser les changements de format
- contribuer à optimiser les coûts en permanence.

Par ailleurs, vous aurez à votre charge l'optimisation de l'outil de production et la conduite des plans de progrès visant à l'amélioration des performances, des conditions de travail et de la sécurité.

Profil :

Vous justifiez d'un BAC+5 en IAA ou d'une expérience significative supérieure à 5 ans sur un poste similaire en industrie de process : agro-alimentaire, pharmaceutique, chimie ou cosmétique en management de production.

Vous disposez de qualités managériales et d'une sensibilité technique. Vous avez le sens de l'analyse, de la rigueur et vous savez être force de proposition.

Un parcours de formation sera mis en place dès votre arrivée.

Votre motivation et votre soif d'apprendre notre métier feront la différence.

Rejoignez nos équipes postées en 3x8 (5h-13h / 13h-21h / 21h-05h) du lundi au vendredi.

Type de contrat : CDI

Temps plein / temps partiel : Temps plein
