

Responsable fabrication H/F



IDHEA - ELSA MIFROMA - GROUPE MIGROS (SUISSE)

Située à 25 minutes de Strasbourg, IDHEA est une entreprise spécialisée dans la fabrication, la production et la vente de sauces froides et épices depuis plus de 50 ans. L'entreprise est présente sur les marchés du Food Service, industrie et GMS, en France et à l'international, principalement en Suisse.

IDHEA se distingue par la diversité de son assortiment, la qualité de ses produits et l'innovation, avec notamment un laboratoire R&D. Fournisseur intégré du groupe Migros, leader de la distribution en Suisse, la société est également un acteur majeur sur le marché suisse. IDHEA est une entreprise qui offre à la fois la flexibilité d'une PME et les perspectives d'un grand groupe. Au sein du site de Hochfelden, vous trouverez une entreprise à taille humaine avec une culture forte et des valeurs ancrées : Communauté, Responsabilité, Esprit Pionnier.

Les missions

Le responsable de fabrication est une figure clé dans notre entreprise. Il est chargé de superviser et de coordonner l'ensemble des activités liées à la fabrication de nos sauces. Ce rôle comprend deux parties principales : la préparation des ingrédients et la fabrication des sauces sur les machines.

Les missions seront les suivantes :

- 🍷 **Gestion de la production** : Planifier, organiser et contrôler la production quotidienne pour garantir une production efficace et de qualité. Cela comprend la supervision de la préparation des ingrédients et de la fabrication des sauces sur les machines.
- 🍷 **Management d'équipe** : Diriger et motiver une équipe de préparateurs d'ingrédients et d'opérateurs de machines. Fournir une formation continue, résoudre les conflits et favoriser un environnement de travail positif.
- 🍷 **Contrôle de la qualité** : Veiller à ce que toutes les sauces produites respectent nos normes de qualité strictes. Cela comprend la supervision des tests de qualité et l'adaptation de la production en fonction des résultats.
- 🍷 **Maintenance et sécurité** : Assurer le bon fonctionnement des machines et l'entretien régulier des équipements. Veiller à ce que toutes les activités de fabrication respectent les normes de sécurité.
- 🍷 **Amélioration continue** : Identifier et mettre en œuvre des initiatives d'amélioration continue pour optimiser la production et la qualité. Cela peut inclure l'amélioration des processus de fabrication, la formation du personnel ou l'achat de nouveaux équipements.
- 🍷 **Communication** : Il doit communiquer efficacement avec d'autres départements, comme la qualité, la maintenance et la direction générale, pour coordonner les activités de production avec les autres opérations de l'entreprise.
- 🍷 **Suivi de la performance** : Il doit suivre et analyser les indicateurs de performance clés (KPI) pour évaluer l'efficacité de la production et identifier les domaines d'amélioration.

Profil requis

- 🍷 Diplôme en gestion de la production, ingénierie alimentaire ou domaine connexe.
- 🍷 Expérience prouvée dans un poste de management dans l'industrie de la fabrication alimentaire.
- 🍷 Solides compétences en management et capacité à motiver et diriger une équipe.
- 🍷 Excellente connaissance des procédés de fabrication et des machines utilisées dans l'industrie alimentaire.
- 🍷 Capacité à résoudre les problèmes et à prendre des décisions sous pression.
- 🍷 Engagement envers la qualité et la sécurité.
- 🍷 Capacité à travailler de manière autonome et à prendre des initiatives.
- 🍷 Excellentes compétences en communication et en relations interpersonnelles.

Les plus

- 🍷 Poste formateur, parcours d'intégration personnalisé transversal.
- 🍷 13^e mois.
- 🍷 Panier repas et mutuelle d'entreprise.
- 🍷 Avantages CSE.
- 🍷 Accessible avec les transports en commun (800m de la gare).
- 🍷 Prise en charge 75% de votre abonnement de transport public.
- 🍷 Accessible en vélo.
- 🍷 Possibilité covoiturage.
- 🍷 Management participatif.

Pour postuler

Vous souhaitez grandir au sein d'une entreprise en plein changement et où les valeurs humaines sont au centre de nos préoccupations, si cette offre vous correspond, n'attendez plus, envoyez votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : srh@idhea.fr ou au 06 61 86 00 27.