idhéa
CRÉATEUR DE SAUCES



Chef d'équipe Conditionnement H/F

Le contexte

Située à 30 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.

Filiale de l'Alliance GYMA COMEXO, reconnue parmi les leaders européens dans le domaine des sauces et épices, nous bénéficions d'une position stratégique sur le marché.

IDHEA se distingue par la diversité de son assortiment, la qualité de ses produits et l'innovation, avec notamment un laboratoire R&D.

IDHEA est une entreprise qui offre à la fois la flexibilité d'une PME et l'expertise d'un acteur majeur de son secteur industriel. Au sein du site de Hochfelden, vous trouverez une entreprise à taille humaine avec une culture forte et des valeurs ancrées : viser l'excellence, par passion, grâce à l'esprit d'équipe, pour la satisfaction client.

Les missions

Au sein de l'équipe Conditionnement vous jouez un rôle essentiel dans l'organisation de la production et l'animation des équipes.

Véritable manager de proximité, vous accompagnez qu quotidien une équipe de 20 à 25 collaborateurs, selon la saisonnalité, et veillez à concilier performance industrielle, sécurité, qualité et développement des compétences.

Animer et accompagner votre équipe

- Organiser et coordonner le travail de votre équipe en fonction des priorités de production
- Accueillir, intégrer et accompagner les nouveaux collaborateurs
- Développer les compétences, encourager l'autonomie et favoriser la cohésion d'équipe
- Assurer un management de proximité fondé sur l'écoute, la communication et la responsabilisation

Contribuer à l'amélioration continue

- Identifier les axes d'amélioration et proposer des solutions concrètes
- Encourager les initiatives et impliquer votre équipe dans les démarches d'amélioration continue
- Participer à l'optimisation des méthodes de travail et de la performance de votre secteur

SAVEURS DE SAUCES
LA CASE AUX ÉPICES
La Fraich' Touch
ORIGINAL frifrench

Piloter l'activité de Conditionnement

- Assurer le bon déroulement des opérations de production et le respect des programmes de fabrication
- Anticiper les besoins, ajuster les ressources et adapter l'organisation face aux imprévus
- Accompagner les équipes dans l'analyse et la résolution des problèmes rencontrés sur le terrain
- Veiller au respect des exigences en matière de sécurité, de qualité d'hygiène et d'environnement
- Assurer une communication efficace avec les différents services : fabrication, Maintenance, qualité, supply chain, RH …

Profil requis

- Issu(e) idéalement d'une formation type Bac +2/+3 en production ou issu(e) du secteur agro-alimentaire. Vous justifiez d'une première expérience en management d'équipe.
- Une connaissance des démarches LEAN et des outils d'amélioration continue serait appréciée

Vous êtes reconnu(e) pour :

- Votre leadership et votre capacité à fédérer une équipe
- Votre sens de l'organisation, votre réactivité et votre capacité d'anticipation
- Votre écoute, votre communication et votre aisance relationnelle
- Votre capacité à prendre du recul, à accompagner la résolution des problèmes à mobiliser les compétences de chacun
- Votre exemplarité et votre engagement en matière de sécurité et de qualité

Nous vous proposons

- Un CDI à temps plein
- Un poste opérationnel au plus près des équipes.
- Une organisation en horaires postés 3/8, **incluant du travail de nuit**
- Un parcours d'intégration et un accompagnement RH.
- Un 13eme mois.
- Panier repas.
- Avantages CSE.
- Accessible à vélo et avec les transports en commun (800m de la gare).
- Prise en charge 75% de votre abonnement de transport public.

Pour postuler

Vous souhaitez rejoindre une entreprise en plein changement et où les valeurs humaines sont au centre de nos préoccupations, si cette offre vous correspond, n'hésitez plus, envoyez votre CV à l'adresse suivante : srh@idhea.fr

Date de diffusion : 11/2026