

Responsable de Chaîne

La SCICA Castang, producteur Français de fruits dans le Périgord depuis 1948, est à la recherche **d'un(e) responsable de chaîne** pour sa station de conditionnement de pomme.

Présentation de l'entreprise

La station de conditionnement est située en plein cœur des vergers à **Gardonne (24)** permettant ainsi de limiter toutes altérations des pommes dues au transport. La station d'emballage de Castang permet de pré calibrer, stocker, emballer et commercialiser de nombreux types de pommes, calibres et coloration.

La station comporte plusieurs lignes d'emballage capables de conditionner en plateaux, sachets, bushels, caisses en vrac et en pré-emballés.

L'objectif premier est de satisfaire les clients mais également les producteurs, nous recherchons donc des salariés rigoureux, flexibles et engagés.

Description du poste

Sous la responsabilité des responsables de productions vous êtes chargés de l'encadrement du personnel sur les chaînes et de la réalisation des commandes en respectant les exigences de quantité, de qualité et de délais. Tout en respectant les notions de rentabilité des chaînes et de valorisation du produit.

Le(La) responsable de chaîne à autorité et responsabilité des points suivants :

1. Gestion du personnel affecté aux chaînes

- Formation des nouveaux embauchés
- Information sur les consignes de triage au quotidien
- Vérification du respect des règles d'hygiène du personnel
- Sensibilisation au produit et motivation du personnel
- Vérification de la sécurité du personnel

2. Suivi des commandes

- Planifier avec le responsable production les commandes en respectant : les exigences de départ camion, les disponibilités pré calibrés, les exigences qualité et de sécurité alimentaire et en optimisant au mieux les outils de production

3. Vérification par autocontrôle de l'adéquation de la commande avec le cahier des charges client et/ou les consignes qui lui auront été données

4. Juger de la non-conformité des palettes et de suivre la procédure établie : blocage et identification des palettes non-conforme et avertissement du responsable ordonnancement

5. Suivi du bon fonctionnement technique des chaînes

6. Gestion des écarts : vérification et emballage selon les consignes

7. Assurer la traçabilité du produit

8. Assurer l'aspect sécurité alimentaire du produit (suivi des corps étrangers, hygiène du personnel, propreté des chaînes par surveillance et blocage des palettes si il y a lieu.

Profil recherché :

Au-delà de votre formation, c'est avant tout votre expérience en qualité de management et d'organisation qui nous intéresse ! Votre leadership, votre sens de l'écoute et votre exemplarité vous permettent d'être reconnu(e) par votre équipe.

Homme/Femme si vous assurez une bonne communication, vous être rigoureux(se) et vous aimez travailler en équipe, vous avez tout pour réussir chez Castang.

Une expérience dans le secteur de l'agroalimentaire est un plus.

Contact : christallyne.crouste@castang.fr

