

Responsable de production (H/F)

53200 Chateau-Gontier-Sur-Mayenne [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

17/05/2025

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 35000 / An

L'entreprise

L'entreprise est co-leader du marché du fromage en France grâce à ses marques fortes et sa politique d'innovation.

Avec 5.7 milliards d'euros de CA, l'entreprise est une entreprise active sur le secteur de l'agroalimentaire.

Le poste

Actual Meslay du Maine, recherche un(e) Responsable d'Atelier Fabrication (h/f) pour une entreprise basée à CHATEAU-GONTIER.

Rattaché(e) au Responsable d'Exploitation, vous aurez pour mission de déployer la démarche d'amélioration continue et performance sur le site de production. Vous assurez l'encadrement des équipes et le process de production dans les standards définis pour la Fabrication de fromages à pâte pressée.

Vos missions seront les suivantes :

Management de la sécurité :

- Garantir la sécurité des salariés de votre équipe en mettant en place des actions correctives, évaluer et prévenir les risques professionnels.

Organisation de l'activité :

- Appliquer et faire appliquer les standards de management (tournée terrain, point 5min, 5S, management visuel, passage de consignes,) et accompagner le développement de la démarche d'amélioration continue.
- Faire évoluer les organisations pour s'adapter aux changements de process (nouveaux produits, investissements).
- Être acteur dans la gestion du projet Schéma Directeur Usine (SDU) à venir modifiant le process.

Management d'équipe :

- Encadrer et optimiser l'activité de son équipe (50 salariés ainsi que des intérimaires) dans le cadre du programme établi, en fonction des aléas et en coordination avec les autres ateliers.
- Contribuer au développement des compétences des collaborateurs (entretiens professionnels, formations,).
- Assurer une communication efficace et garantir un climat social serein.

Pilotage de la qualité :

- Appliquer le pilotage technologique et participer à la gestion des modes dégradés.
- Identifier et formaliser les non-conformités et prendre les décisions immédiates pour revenir au standard.
- Planifier et/ou assurer les essais R&D ou les demandes des autres services.

Suivi matière et respect du budget :

- Contrôler les écarts, analyser et optimiser les indicateurs de performance.
- Suivre et optimiser les consommations.

Les avantages :

- Salaire sur 13 mois + primes sur objectifs, primes vacances.
- Prime d'intéressement et participation aux bénéfices.
- Mutuelle et prévoyance groupe
- Avantages CSE : chèques vacances, cartes cadeaux

La rémunération : Selon profil et expérience.

Le profil recherché

Les compétences recherchées :

- Expérience solide sur un poste similaire en management de production.
- Capacité d'analyse afin d'optimiser les indicateurs de performance.
- Compétences en gestion de la sécurité et des risques professionnels.
- Avoir une bonne organisation pour répondre efficacement aux besoins de l'environnement de travail.
- Compétences solides en management d'équipe, avec l'aptitude à encadrer, former et maintenir un climat social positif.
- Connaissance agroalimentaire en lait / fromage

Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi, postulez dès maintenant chez **ACTUAL MESLAY DU MAINE** au **02 30 28 40 00** ou venez directement à l'agence au **4 Place du Marché !**