



CDI



temps plein



Rungis

Nous recherchons pour notre activité à Rungis, un Responsable de production atelier Découpe Produits de la mer (H/F) jour/nuit en CDI.

Rattaché(e) au Directeur de Plateforme, il/elle aura la responsabilité de la gestion des équipes de l'atelier de filetage, découpage, grattage, et de conditionnement (Chef d'atelier nuit et chef d'atelier jour).

Il/Elle s'assure qu'à tous moments, le laboratoire et la plateforme soient une vitrine de la Qualité et du Savoir-faire de R&O et de ses marques (OSO ® et Reynaud ®) en matière de sécurité alimentaire, de savoir-faire, et de Gastronomie.

Vos missions :

- Participe à la détermination des objectifs de production dont il/elle est responsable (coûts, délais, Respects des standards de qualité, cadences de production).

- Organise, met en œuvre, optimise et contrôle la fabrication en fonction des objectifs validés,
- Définit les besoins en main d'œuvre, assure l'ordonnancement, l'organisation et la planification des ateliers dont l'activité est continue jour & nuit,
- Affecte à chaque ressource une charge de travail et des objectifs,
- Met en place des tableaux de bord de suivi de production,
- Élabore la politique d'évolution des moyens de production et propose l'amélioration des produits et des procédés dans une attitude de « progrès perpétuel »,
- Assume des responsabilités techniques (suivi des machines, maintenance....)
- Anime, forme et dirige des équipes de fileteurs et d'employés de marée,
- Organise l'entretien général du site de production et veille à l'application de la législation, notamment en matière d'hygiène. Il/Elle s'assure de la parfaite propreté des locaux afin qu'à tous moments ils soient en phase avec les standards de qualité des marques OSO et REYNAUD,
- Gère le budget de l'ensemble d'une unité de production.

Profil :

- Expérience et connaissance obligatoire des produits de la mer en tant que chef de production/Chef d'atelier sur un laboratoire culinaire, et/ou Chef de cuisine ou poissonnier avec une notion de productivité, d'ordonnancement, de qualité et d'hygiène pour une clientèle de restaurateur exigeante.