



CHEF D'EQUIPE (H/F)

Lancée en 2019 par Guillaume Dubois et Cédric Meston, Happyvore est une start-up française qui fabrique des alternatives végétales à la viande, bonnes pour soi et pour la planète. Des produits sains avec très peu de gras saturés, respectueux de l'environnement, qui reprennent les codes de la viande en saveur, en texture et en cuisine.

Pour poursuivre notre développement, nous avons lancé notre propre usine de production, la plus grande en France, en reprenant un site agroalimentaire existant sur Chevilly (près d'Orléans). L'installation est en cours et le démarrage de nos lignes de production se fera en janvier 2023.

Vous voulez contribuer à l'histoire de Happyvore en rejoignant l'équipe dédiée au démarrage de notre usine ? Alors vous êtes au bon endroit !

Vos missions

Véritable soutien au Directeur d'usine, vous animez et coordonnez l'activité de l'équipe production.

Après une période de formation sur les différents équipements, vos principales missions seront les suivantes :

- Animer et supporter les équipes de production
- Gérer les plannings
- Assurer le suivi des programmes de fabrication et de conditionnement
- Renforcer les équipes en cas de besoin et lors des pauses
- Veiller à l'optimisation des outils de production
- Détecter les anomalies et mettre en place des actions correctives
- Veiller au respect des délais, des quantités, de la qualité des produits
- Faire respecter les bonnes pratiques de fabrication, les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer aux projets d'amélioration continue
- Assurer la performance au quotidien à travers le suivi des indicateurs clés
- Assurer la liaison avec les services supports
- Participer aux opérations de nettoyage des lignes
- Former le personnel et participer au développement des compétences des équipes de production

Votre profil

- Vous êtes en recherche d'un emploi en CDI
- De niveau Bac à Bac+2, vous avez une expérience de 2 ou 3 ans sur un poste similaire dans le milieu de l'agro-alimentaire
- Vous maîtrisez les normes HACCP et êtes à l'aise avec l'outil informatique
- Organisation, capacité d'analyse et de prise de décision seront les atouts nécessaires pour réussir
- Vous êtes disponible pour des horaires de travail en équipe (les premiers mois se feront sur des horaires de journée pour le démarrage de l'activité)

Happyvore promeut l'égalité des chances et place au cœur de sa politique RH la lutte contre toute forme de discrimination

Nous vous offrons

Un poste stable dans une entreprise en plein développement (CDI à temps complet)

Une formation interne

Une ambiance de travail agréable et conviviale

Localisation : Chevilly près d'Orléans (45)

Taux horaire : à partir de 13€/h + primes

Prime équipe : 7.50€/jour

Prime habillage/déshabillage : 2€/jour

