



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).

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

Vos missions

Véritable soutien au Directeur Production & Technique, vous animez et coordonnez l'activité des équipes de fabrication & conditionnement :

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

- Animer et supporter les équipes de production,
- Assurer le suivi des programmes de fabrication et de conditionnement,
- Veiller aux conditions de sécurité, 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
- Gérer les plannings,
- Détecter les anomalies et mettre en place des actions correctives,
- Renforcer les équipes en cas de besoin et lors des pauses,
- Veiller à l'optimisation des outils de production,
- Participer aux projets d'amélioration continue et d'essais R&D,
- Animer la performance au quotidien, auprès des équipes au travers du suivi des indicateurs clés,
- Se coordonner avec les services supports maintenance, qualité et approvisionnements,
- Former le personnel et participer au développement des compétences des équipes de production

Votre profil

- De niveau Bac+2, vous avez un vrai leadership et une expérience terrain de 2 à 3 ans sur un poste similaire idéalement dans le milieu de l'agro-alimentaire ou dans une industrie de process
- Vous avez une sensibilité à la sécurité et en faites une priorité opérationnelle quotidienne
- Organisation, capacité d'analyse et de prise de décision seront les atouts nécessaires pour réussir
- Vous êtes disponible pour des horaires de travail en 2x8
- Environnement : température à 5° degrés dans les ateliers de production et de conditionnement

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)

