

Le 24/06/2024

Vous avez envie de rejoindre l'équipe d'une PME en forte croissance et participer à monter des projets ambitieux et humains ? Rejoignez notre équipe production en tant que **Responsable d'Atelier de production et Gestion de Stocks h/f**.

Aujourd'hui Unicoque c'est :

- Des noisettes et des noix produites par nos producteurs français,
- 90% de la production de noisette en France,
- La marque Koki leader des fruits à coques en France,
- Des producteurs et des salariés qui œuvrent autour d'un projet commun,
- Une coopérative engagée dans le domaine de la RSE,
- Une participation employeur à hauteur de 60% pour la mutuelle,
- Un accord d'intéressement et de participation.

Description de l'offre :

Rattaché(e) à la Direction Technique et de Production, le/la Responsable d'atelier de production et de gestion de stocks H/F est chargé(e) de prendre en charge les noisettes de la réception des lots jusqu'à leur mise en stockage. Pour ce faire il/elle a pour mission :

- Le suivi et la gestion de la production et des stocks
 - Préparer l'atelier : réviser ou créer les documents de production, mise en place du matériel et vérification de son état de fonctionnement,
 - Organiser l'atelier pour atteindre les objectifs fixés par le responsable,
 - Superviser et optimiser le stockage,
 - Gérer les non-conformités,
 - Améliorer le process de manière continue : analyse des dysfonctionnements, proposition d'améliorations, supervision d'essais,
 - Collecter et saisir les données de production et constituer les dossiers de fabrication.
- Le management du personnel :
 - Recruter, accueillir, former et gérer le personnel,
 - Contrôler et valider les enregistrements réalisés par les opérateurs, liés aux procédures internes, normes et certifications en vigueur dans l'entreprise,
 - Veiller et faire respecter le cadre de travail...

Profil et conditions du poste :

De formation **BAC +2/+3 ou équivalent ou BAC +5 ou équivalent en production**, vous justifiez de préférence d'une expérience de **2 ans** dans des fonctions similaires. Une expérience en industrie agroalimentaire serait un plus.

Le permis B est obligatoire pour se déplacer sur les différents sites de la coopérative.

Pendant la récolte de septembre à novembre, vous êtes amenés(ées) à travailler le samedi et à réaliser des heures supplémentaires.

Vous êtes reconnu(e) pour votre :

- Rigueur et capacité d'organisation
- Diplomatie
- Aisance relationnelle et esprit d'équipe
- Esprit de synthèse

Modalité de l'offre :

Type de contrat :	CDI	Durée du travail :	35 heures annualisées
Lieu de travail :	CANCON		
Statut :	Agent de Maîtrise	Prise de poste :	Dès que possible

Pour postuler :

L'aventure vous tente ? Rejoignez-nous et envoyez votre CV et lettre de motivation à Alexandra MENGUY MIGNANO, DRH par mail à : recrutement@koki.com en précisant la référence de l'offre « Resp Ate».