



Profil de poste

Chef d'équipe Production

Code Rome : H 2504

Hiérarchie : 1. Responsable Production 2. Directeur Supply Chain

Horaires : 3 Quarts en alternance : Quart du matin : 06H00 / 14h00 - Quart du soir : 14H00 / 22H00 - Quart de nuit (selon besoins) : 22H00 / 06H00 - Horaires pouvant être variables en fonction des besoins du service.

Mission générale :

Le rôle du Chef d'équipe Production est de garantir la performance opérationnelle de sa ligne en veillant à la sécurité, à la qualité et aux objectifs de production. Il assure la mise en œuvre de l'agenda sécurité pour les lignes sous sa responsabilité, tout en pilotant l'ensemble du processus de packaging afin d'atteindre les quantités prévues et la qualité attendue.

Responsabilités principales :

- **Gestion opérationnelle** : superviser les opérations quotidiennes, veiller au respect des standards de production et gérer les priorités pour atteindre les objectifs.
- **Performance et amélioration continue** : mettre en œuvre et suivre les indicateurs clés de performance selon la politique de l'entreprise, identifier les axes d'amélioration et soutenir les initiatives de performance et d'excellence opérationnelle.
- **Management du personnel** : développer, accompagner et guider le personnel de la ligne pour atteindre une haute performance et un engagement durable.
- **Communication et coordination** : interagir avec différents acteurs internes et externes :
 - Interne : Packaging, Qualité, Maintenance, Logistique, Sécurité, Utilités et TPM.
 - Externe : Fournisseurs de matériaux d'emballage, produits chimiques et machines.

L'objectif principal est de garantir la réalisation du planning de production et une production sûre, conforme aux standards de qualité agroalimentaire, efficace et en amélioration continue, tout en développant l'expertise et la performance des équipes sous sa responsabilité.

Activités principales de la fonction :

Sécurité, qualité et durabilité :

- Garantit la sécurité, l'hygiène, le rangement et la propreté de la ligne.
- Met en œuvre les standards de sécurité et de sécurité alimentaire (HACCP, 5S) et développe des initiatives pour un environnement durable.
- Veille à la qualité des produits et à la conformité aux procédures et standards HEINEKEN, sans rejets ni retouches.

Planification et performance de la production :

- Élaboration et suivi du planning pour atteindre les objectifs de quantité et qualité.
- Assure l'approvisionnement en matières premières et la disponibilité des équipements.
- Analyse les performances, pilote via les méthodologies TPM et met en œuvre les actions d'amélioration continue.
- Suit les indicateurs de production et communique les résultats à l'équipe et aux niveaux supérieurs.

Management et développement des équipes

- Encadre, fédère et motive l'équipe pour atteindre les objectifs de conditionnement.
- Développe les compétences, réalise les entretiens et définit les plans de développement individuel.
- Participe au recrutement et favorise la cohésion et la performance collective.

Gestion des équipements, fournisseurs et relations transversales

- Garantit le bon fonctionnement des machines et propose des améliorations pour optimiser le processus.

- Collabore avec les fournisseurs de matériaux, produits chimiques et machines pour assurer qualité et performance.
- Coordonne les interactions avec les services internes : Logistique, Maintenance, Qualité, Brassage, Sécurité, Utilités et TPM.

Information, reporting et polyvalence :

- Collecte, traite et communique les données et indicateurs pertinents pour la prise de décision et le suivi des performances.
- Réalise toutes les activités relevant de son niveau de compétence et contribue à l'optimisation de la ligne ou du département.

Le profil du poste est le suivant :

- ✓ Formation : Titulaire d'un BAC + 2/3 (BTS ou DUT) avec 5 ans d'expérience dans un poste similaire ou niveau Ingénieur généraliste avec 2 ans d'expérience dans un poste similaire
- ✓ Connaissances requises :
 - Connaissance des méthodes d'amélioration continue TPM, 6 Sigma
 - Connaissance des procédés de production en agroalimentaire
 - Anglais souhaité
 - Informatique (Excel, Word, Powerpoint, Maximo, GMAO, ...)
- ✓ Connaissance du progiciel intégré JD Edwards (ou autre progiciel de gestion intégré) souhaitable
- ✓ Leadership
- ✓ Bonne communication et capacité de fédérer les équipes.
- ✓ Sens de l'initiative et autonomie
- ✓ Méthode, rigueur et sens pratique
- ✓ Permis VL obligatoire