



La société Bio Valeur (SBV) est une entreprise agroalimentaire, basée dans l'Ille et Vilaine, d'une quarantaine de personnes aux savoir-faire artisanaux, spécialisée en produits biologiques. Dynamique et innovante elle propose une large gamme de produits et de viande fraîche : jambon, pâté, boudins, saucisses, saucissons...

Recherche : CHEF D'EQUIPE unité de conditionnement charcuterie basée dans l'Ille-et-Vilaine (Limite Manche Mayenne)

Type de contrat : **CDI (35 heures)**

Mission principale :

Assurer le fonctionnement et la coordination, tout en participant aux tâches d'une équipe de conditionnement de charcuterie cuite de 6 à 8 personnes

Principales activités

- Planifier la fabrication, organiser les horaires et les congés en coordination avec les autres services
- Former et accueillir les nouveaux collaborateurs
- Trancher conditionner les produits issus de la production
- Réaliser le suivi de stock et faire les demandes de réapprovisionnement
- Refroidir et contrôler le refroidissement.
- Nettoyer et désinfecter
- Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser les programmations et le fonctionnement des différents équipements
- Collaborer à la bonne circulation des informations dans son service et entre les services

Organisation du poste

- Sous l'autorité du responsable de production
- Travail en 2x 8
- Rémunération base 11,5 € (ou selon expérience)
- Formation générale : Niveau BAC+2 en Agro ou expérience en agro est un plus
- Compétences : savoir lire et écrire
- Aptitudes particulières : dynamisme, communication, écoute, confidentialité, organisé
- Prise de poste dès que possible

Si vous êtes intéressées par ce poste, merci d'envoyer votre lettre de motivation ainsi que votre Curriculum vitae à :

**Monsieur le Responsable de production
SALAISSON BIO VALEUR
La basse Rouillais
35420 Louvigné du Désert
Ou par mail : biovaleur@porcbiologique.fr**