

Offre d'emploi

INNOV'IA, leader européen dans le développement et la fabrication à façon d'ingrédients sous forme de poudre (poudre instant - ingrédients granulés - microcapsules), destinés aux marchés de l'alimentation humaine ou animale, de la cosmétique, de la pharmacie et de la chimie fine.

INNOCAPS filiale d'INNOV'IA recherche :

Un(e) Responsable de site de production en CDI sur Commentry (03600)

Missions principales

Sous l'autorité du Directeur des sites Auvergne, en liaison avec les services supports groupe (Supply chain, Sécurité, Qualité, etc...) :

- Gère, Anime et manage le site de production (2 ateliers et 15 salariés) situé au sein d'une plateforme industrielle SEVESO, en veillant particulièrement :
 - à la sécurité des hommes et des procédés
 - au respect des règles d'hygiène alimentaire et sécurité
 - à la qualité des produits et au respect de procédures Qualité
 - à la productivité du site et des ateliers
 - à l'application des procédures internes et du règlement intérieur usine
- Coordonne anime et manage l'ensemble des services du site (Qualité, Production, Maintenance, Logistique)
- Gère le personnel site, intérimaires et permanents (planning, etc...),
- Apporte un soutien technique process et participe à l'élaboration des nouveaux projets avec l'appui de la R&D.
- Déploie les processus opérationnels auprès des équipes et est force de proposition pour les faire évoluer,
- Propose à la direction, en liaison avec les services techniques (Maintenance, TN), toutes améliorations susceptibles d'accroître la productivité et la fiabilité des équipements, ou d'améliorer la qualité des produits ou la sécurité.
- Organise et participe à la formation des nouveaux embauchés et des intérimaires , ainsi que la formation continue du personnel permanent (entretiens annuels, développement des compétences, polyvalence, etc...)
- Assure le reporting, la tenue et le suivi d'indicateurs de performance et de tableaux de bord du site
- Assure des astreintes production week-end

Connaissances Indispensables :

- HACCP ou référentiels qualité IAA ou pharmacie
- Techniques des procédés agro-alimentaires

- Connaissances techniques souhaitées sur les fluides (vapeur, électricité, AC, vide etc.) et sur le séchage par atomisation / domaine des pulvérulents alimentaires ou chimie

Qualités :

- Polyvalent, dynamique et autonome
- Capacités de communication, d'écoute et esprit d'équipe

- Capacités managériales
- Capacité d'adaptation
- Force de proposition

Cadre Forfait jour

Bac +2 dans l'Industrie Alimentaire ou équivalent

Expérience significative en gestion de production et encadrement (3 à 5 ans) avec une sensibilité qualité/sécurité

*Candidature à adresser à Madame Tiphaine HARENG, Directrice des Ressources Humaines,
tiphaine.hareng@innov-ia.com*