

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Responsable d'un secteur de production, il sera sous l'autorité de son responsable d'unité.

MISSIONS PRINCIPALES :

1. Gestion de production

- Veille au bon fonctionnement de son secteur
- Gère la production de son secteur en fonction des documents mis en place par son responsable (briefing, organisation, ...)
- Contrôle les étapes de fabrication sous sa responsabilité (qualité, hygiène, sécurité, traçabilité ...)
- Garantit le respect des règles d'hygiène sur son secteur (lavage des mains, tenue de travail et plan de nettoyage)
- S'assure du respect des procédures spécifiques au secteur
- Participe à la formation et à l'intégration des agents de son secteur
- Fait remonter les écarts de production ou de matières premières à son supérieur hiérarchique
- Averti son responsable de secteur de la détection d'une non-conformité
- Effectue des reportings sur l'activité journalière au N+1 de son secteur (suivi des indicateurs)

2. Gestion et animation des équipes

- Gère le personnel de son secteur en fonction des documents mis en place par son responsable (briefing, organisation, ...)
- Vérifie sur le terrain la bonne adéquation entre les effectifs et la charge de production
- Est force de proposition d'amélioration des pratiques de son secteur (élaboration et actualisation des fiches techniques, amélioration du fonctionnement et de l'organisation, sécurité au travail, nouvelles technologies...)
- Communique les informations descendantes à son équipe et remonte les informations ascendantes à son responsable
- Aide, valorise les compétences et évalue les savoirs être et savoirs faire des agents de son secteur
- Sait expliquer les consignes de travail aux autres membres de l'équipe et sait accompagner par le rappel aux bonnes pratiques

3. Maintenance et achats

- Fait remonter les demandes de maintenance curative et préventive à son responsable par l'intermédiaire des bons d'interventions
- S'assure de l'entretien de son secteur et des équipements et prévient de la mauvaise utilisation du matériel de production par le personnel
- Assiste son responsable pour la gestion des non-conformités
- Participe aux tests de produits ou de matériel

4. Qualité hygiène

- Vérifie quotidiennement la connaissance et à l'application des instructions de travail du plan de maîtrise sanitaire
- Est force de proposition pour l'évolution des pratiques et des instructions. Remonte les dysfonctionnements en matière d'hygiène et de bonnes pratiques au chef de production et au responsable qualité
- Veille à la mise en place des actions correctives en cas de non-conformité (analyses bactériologiques, audits, ...)

FORMATION, COMPÉTENCES ET EXPÉRIENCES REQUISES :

- Maîtrise des bonnes pratiques en hygiène
- Intérêt pour l'hôtellerie-restauration
- Connaissances dans l'exploitation de logiciels de bureautiques
- Connaissance de l'environnement hospitalier

QUALITÉS REQUISES :

- Aptitude au travail en équipe et au management
- Ordonné, méthodique et rigoureux, polyvalent, diplomate et pédagogue.