

## **Notre entreprise**

**ChamPicarde** (80 personnes) a été fondée en 2012 par un groupe de cultivateurs de champignons passionnés ayant pour but de proposer aux consommateurs français une gamme de champignons biologiques de la meilleure qualité et au meilleur prix possible en les rendant accessibles au plus grand nombre – champignons essentiellement frais (quelques déshydratés).

Notre société se développe (nouveaux locaux depuis 1 an, 7 nouvelles salles de pousses depuis fin 2021, cueillettes effectuées du lundi au dimanche).

Dans le cadre du départ de notre collaboratrice vers d'autres horizons, nous recrutons un responsable de production en agro-alimentaire/champignons – F/H – Poste à pourvoir dès que possible pour la période de tuilage.

Sous la responsabilité du Directeur général de ChamPicarde, vous avez pour mission principale d'assurer, chaque jour, selon les données fournies par les services commerciaux et les cahiers des charges des clients, la cueillette, la mise à disposition des produits prêts à être conditionnés, dans les délais établis, des quantités et qualités des produits en commande.

Vous conduisez la totalité des opérations techniques et de management des équipes des intervenants du Secteur Production en cohérence avec la politique qualité de l'entreprise. Vous êtes l'interface entre le responsable culture, le responsable qualité, le responsable conditionnement/expédition et l'ADV.

Vous êtes responsable de :

- La performance et des résultats de productivité main d'œuvre, produits,
- La performance et des résultats qualitatifs notamment par rapport à la conformité des règles d'hygiène, au respect des délais et de la qualité visuelle des produits,
- L'amélioration permanente du système de production dont vous avez responsabilité par l'analyse critique et objective des dysfonctionnements constatés,
- La gestion et la projection des stocks (quantités, contenants, poids),
- Du management équipe et de la gestion des plannings (environ 50 personnes : cueilleurs et agent d'entretien et de manutention).

## **Profil recherché**

Management équipe (environ 50 personnes),

Travail régulier les week-ends et jours fériés, contrat cadre - forfait jours,

Rémunération selon expérience et qualification + titres restaurants, participation, retraite supplémentaire,

Connaissances dans le domaine agroalimentaire indispensables,

Ingénieur agro-alimentaire ou DUT génie biologique, expérience minimum de 3 ans dans le secteur de la cueillette (endives, fraises, melons...),

Connaissance des certificats Food Defense et IFS sont les bienvenues,

Nous vous accompagnerons sur la technique de la production de champignons.

Français/Anglais (B2 voir plus, merci de préciser votre niveau sur le CV).

Outils utilisés : Excel et le logiciel de performance et de pointage des heures.

Type d'emploi : Temps plein, CDI.

Salaire : 35 000,00€ - 48 000,00€ par an (selon profil et expérience).