

Responsable de production – Bonneuil sur Marne (CDI)

Descriptif de l'entreprise

Depuis 2014 nous brassons avec passion une large gamme de bières de goût certifiées bio. Nous les distribuons en Île de France dans plus de 350-400 lieux (bars, restaurants, épicerie fines et cavistes), du restaurant étoilé au bar de quartier, et dans les magasins Monoprix partout en France.

Chez Deck & Donohue, nous sommes entreprise à mission et revendiquons notre engagement social et environnemental. Nous sommes une équipe de quinze personnes animées par une quête de sens : faire bien et bon.

Plus d'informations: www.deck-donohue.com

Descriptif du poste

Nous recherchons un(e) Responsable de production pour diriger et animer notre équipe de 5 personnes dans un contexte de forte croissance. Nous recherchons une personne expérimentée pour faire monter en puissance la production et continuer à développer notre équipe et notre professionnalisme.

En tant que responsable de production, vous avez trois grands objectifs :

- Vous mettez en œuvre le développement ambitieux de la brasserie en production sur les années à venir pour utiliser à plein notre capacité installée de 20,000hl en organisant l'équipe, la production et les investissements nécessaires
- Vous vous assurez de la qualité des produits, du respect des délais de production, du bon fonctionnement et de l'entretien de l'appareil productif, et cela dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène de la brasserie
- En tant que Manager, vous encadrez une équipe, avec l'envie de transmettre votre savoir, de faire progresser vos collaborateurs et êtes dans une logique de feedback constructif et d'amélioration continue.

Vos principales missions sont :

- Vous assurez l'organisation des équipes et la coordination des activités en production et en conditionnement
- Vous pilotez et maîtrisez l'utilisation des équipements de la brasserie : système de brassage PSS automatique 35hl, laveuse enfûteuse Malek, ligne de conditionnement GAI à contre pression 3000 bouteilles / h
- Vous animez vos équipes sur le terrain au quotidien et être leader par l'exemple
- Vous fixez les critères de qualité des bières que nous produisons et vous vous assurez qu'ils sont remplis
- Vous êtes responsable de la maintenance des machines de la brasserie. Pour cela vous êtes en contact avec nos différents prestataires étrangers et français (bon niveau d'anglais indispensable)
- Vous pilotez votre activité au travers d'indicateurs. Vous en assurez le suivi et la transmission des informations au travers des différents outils en place
- Vous veillez au respect et à l'application des procédures de travail, des règles liées à l'hygiène et à la sécurité des aliments (méthodes HACCP)

- Vous travaillez dans le respect de notre mission en mettant en place des initiatives qui visent à améliorer le respect de l'environnement
- Vous veillez à la sécurité des employés sur le site de production

Si vous partagez nos valeurs et que vous pensez pouvoir répondre efficacement à l'ensemble des missions qui vous sont confiées, rejoignez-nous !

Rattaché(e) à la direction, vous bénéficiez d'un encadrement sénior afin de vous aider dans l'accomplissement de vos missions, et de vous permettre de continuer à développer vos compétences.

Profil recherché

- Minimum de 10 ans d'expérience en agroalimentaire, idéalement en brasserie
- Formation ingénieur BAC+5 ou BAC+2/3 avec une expérience significative dans des postes similaires
- Grandes qualités d'organisation et de planification
- Capacités à trouver rapidement une solution face à une situation dégradée
- Attitude positive et orientée résultats
- Excellentes capacités relationnelles
- Autonomie et polyvalence
- Anglais professionnel indispensable (maintenances avec équipementiers)
- Goût pour le travail en équipe au sein d'une petite structure
- Adhésion à la mission de l'entreprise

Contact

recrutement@deck-donohue.com