



Dénomination de la fonction : **CHEF DE FABRICATION**

Statut : Cadre

Direction - Service : DSC - Service Production

Relations - internes :

Hiérarchiques : Directeur Supply Chain

Equipe encadrée : 1 TS et 4 AM

Fonctionnelles : Service production, SMGI, SAQP, DQ, DF, DG, DRH, Dépôts, Logistique, ...

-Externes : licenciés (Heineken, Coca-Cola, **Orangina**, **SDA**, **CDT**, **JFM**...), partenaires locaux et internationaux, prestataires de service.

Mission : Le Chef de fabrication a pour mission de fournir en quantité, en qualité, dans les délais et à moindre coûts les boissons préparées (bières, vin et boissons sans alcool) au service Conditionnement, ainsi que l'ensemble des énergies (y compris le solaire), et fluides nécessaires au fonctionnement de l'ensemble du site industriel de Punaruu ; par ailleurs, il supervise l'ensemble des opérations au SPES.

A ce titre, il :

- Définit, supervise et contrôle les opérations de fabrication pour assurer la mise à disposition des boissons vers le Conditionnement ;
- Supervise les activités destinées à fournir aux services de production les éléments et l'énergie nécessaires à leur fonctionnement tout en suivant les plans d'économie et de réduction des consommations ;
- Définit et/ou fait appliquer les procédures et les procédés et anime le contrôle technologique en fonction des objectifs définis par les licenciés et/ou la direction ;
- Gère le budget global de fonctionnement, anime l'équipe d'AM/TS et supervise les équipes de la Fabrication du SPES et des Utilités ;
- Contribue à la politique d'évolution des moyens techniques de fabrication, à l'amélioration des produits et des procédés, à l'élaboration de nouveaux produits ;
- Veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité, de sécurité alimentaire et de politique d'économie d'énergie en vigueur par les différents intervenants (internes et externes) ;

Responsabilités :

- Chef des services Fabrication/Utilités et chef de service et du site du SPES ;
- Pilote du processus « Fabrication Bière » / « Fabrication BG » / « Production SPES » / « Gestion des Utilités » ;
- Responsable de la validation des plans de contrôle et standards de production Bière / BG & Jus / ES ;
- Responsable de la sécurité alimentaire des process de Fabrication Bière / BG & Jus / ES.
- Responsable de la veille et du respect des exigences en matière de maîtrise des usages énergétiques ;

Attributions :

EXPERTISE TECHNIQUE

- Elabore et valide le Plan Directeur de Production en collaboration avec les différents services (DSC, DCM) et/ou clients externes (Kim Fa) concernés ;
- Elabore ou valide les procédures et les procédés de fabrication et de production pour le SPES et s'assure de leur mise en œuvre ;



- Supervise l'activité de fabrication, de production pour le service du SPES;
- Propose les plans de contrôle et suit l'évolution qualitative des produits ;
- Contribue à l'adaptation et à l'évolution technique de l'outil de fabrication et de production en fonction de l'évolution technologique des procédures et procédés ;
- Entretient et développe un réseau de relations avec les professionnels de son domaine d'activité ;
- Veille à la conformité des produits fabriqués et mis sur le marché par nos licenciés ;
- Contribue au développement en proposant de nouveaux produits à la demande de la DCM;
- Développe une politique de démarche d'économie dans l'utilisation des énergies et apporte une assistance dans ce domaine aux divers services de production ;
- Assure la planification énergétique cohérente avec la politique fixée et coordonne les revues énergétiques
- Veille à la conformité des rejets d'eaux usées dans la station d'épuration ;

GESTION DES MOYENS HUMAINS, TECHNIQUES/MATERIELS ET FINANCIERS

- Veille à l'application de la politique d'économie d'énergie, à la maîtrise des coûts de main d'œuvre, et à l'optimisation des rendements (maîtrise des freintes).

MANAGEMENT/ANIMATION

(cf Responsabilité de Chef de service).

Missions occasionnelles :

- Participe à tous les projets relatifs au domaine d'activité ;
- Assure l'intérim du chef de Conditionnement en cas d'absence ;
- Effectue des missions (salons professionnels, visites fournisseurs/licenciés).

Formation et expérience : Possède une qualification dans la filière agro-alimentaire confirmée par un diplôme de niveau minimum bac+4 ou résultant d'une formation équivalente accompagnée d'une expérience minimum de 3 ans dans un domaine similaire (production en brasserie, ...).

Compétences :

- Connaissance des process et de l'environnement technique de production
- Connaissance des normes et réglementations en production (qualité, hygiène et sécurité,...)
- Connaissance technologique des produits dans la production en charge (bière, BG, eau,...)
- Maîtrise de la langue anglaise
- Maîtrise de l'outil informatique (excel, word, access, progiciels dédiés à la production,...)
- Connaissance de base en gestion administrative et financière, en comptabilité analytique

Qualités liées :

- Autonomie
- Capacité d'écoute et d'analyse
- Capacité d'adaptation (intégrer des informations de sources variées)
- Capable de synthétiser des informations d'ordre technique et scientifique et de résoudre des problèmes
- Rigueur et méthode
- Organisation
- Mobilisateur, meneur d'hommes