

OFFRE D'EMPLOI
Responsable de production H-F
CDI À L'ÎLE DE LA RÉUNION

SAPMER est un acteur historique des produits de la mer d'exception, dont la mission est de « rapporter le meilleur de la mer dans le respect des Hommes et de cet environnement parfois hostile mais plus que jamais fragile ». Les 1000 salariés du Groupe sont répartis en mer comme sur terre avec son siège historique à la Réunion ainsi que des bases aux Seychelles, Maurice, France métropolitaine et Chine.

En 1947, les 3 fondateurs de la société étaient les pionniers qui ont transmis cet héritage vivace que les générations de collaborateurs ont développé pour inscrire la SAPMER dans une logique de performance durable.

Le/La nouvel(le) **Responsable de production** s'inscrira en continuité avec cet héritage en développant, organisant et optimisant l'atelier de transformation du site de la Réunion. Il participera activement à la valorisation des produits de la pêche commercialisés notamment dans notre comptoir de vente.

Plus d'informations sur www.sapmer.fr

DESCRIPTION DU POSTE

Rattaché(e) au Responsable logistique vos missions principales seront les suivantes :

❖ **Assurer la production :**

- Organiser et suivre l'activité de l'atelier (gestion des flux de transformation et du planning de production, rapport d'activité, tableau de production...) afin de garantir une bonne productivité
- Participer activement au développement de nouveaux produits et à la valorisation des produits de la pêche commercialisés par notre comptoir de vente
- Participer à l'élaboration des fiches produits et s'assurer du respect de ses spécifications
- Veiller au respect des normes de qualités et de traçabilité des produits, ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Contrôler le processus de fabrication et les résultats au regard des spécifications des fiches produits
- Communiquer l'avancement de la production à ses responsables hiérarchiques via l'utilisation d'outils de reporting existant ou à développer
- Gérer les stocks de son périmètre et garantir l'approvisionnement, la conformité et la disponibilité du matériel utilisé (Consommables, produits bruts et produits finis)
- Assurer la maintenance du matériel (scies, thermo soudeuses,...)

❖ **Animer et gérer les équipes de l'atelier :**

- Informer, animer et coordonner une équipe d'opérateurs permanents et temporaires (Organiser les planning et la répartition des tâches, adapter les effectifs en fonction des besoins...)
- Identifier, valoriser et développer les compétences des collaborateurs (Définir les besoins en formation, les souhaits d'évolutions et de mobilités)

- Participer au recueil des besoins en formations et aux recrutements en lien avec le service Ressources Humaines.
- Former les nouveaux arrivants aux règles de sécurité, de propreté et aux procédures qualité mises en place dans l'entreprise

❖ **Améliorer les process de production :**

- Améliorer la gestion de production de l'atelier en analysant les défaillances, les dysfonctionnements, et proposer des améliorations
- Optimiser les coûts et moyens de production (humain et matériel) pour assurer la rentabilité de l'atelier
- Construire ou améliorer les indicateurs de performance et prendre les mesures de réajustement nécessaires pour améliorer la production.
- Sensibiliser les équipes et contrôler l'application des règles en matière de qualité et de sécurité
- Participer aux réunions HACCP et au développement des bonnes pratiques d'hygiène du personnel et de fabrication

PROFIL RECHERCHE

Votre profil nous interpellera certainement si :

- Vous avez le goût du challenge pour mener à bien le développement de notre atelier de production et participer à la valorisation de nos produits de la pêche,
- Vous êtes curieux et avec un bon esprit d'investigation pour réussir à identifier et analyser des process parfois informels,
- Vous êtes également rigoureux pour pouvoir optimiser et structurer la production,
- Vous aimez la production alimentaire et particulièrement dans le respect de produits de haute qualité et des normes de sécurité sanitaire inhérentes
- Vous disposez d'une bonne expérience de gestion d'une production ou de développement produits, idéalement dans la transformation ou production alimentaire (environ 5 ans),
- Vous disposez également de bonnes capacités à travailler en mode projet,
- Vous avez déjà été amené à manager une équipe de production opérationnelle.

Le poste est à pourvoir en CDI et est basé à l'Île de la Réunion. Rémunération selon profil.

Vous pouvez nous envoyer CV et lettre de motivation en vous connectant sur notre espace recrutement en ligne dans la rubrique « Rejoignez l'équipe » via le lien suivant ; <http://www.sapmer.fr/carriere/>
