CARRIERES

Vous souhaitez vous impliquer dans une entreprise à taille humaine en forte croissance, rejoignez-nous !

Chef d'équipe Sachets [Homme / Femme] – OFFRE D'EMPLOI CDI

DAMMANN FRÈRES est aujourd'hui une des plus importantes Maisons de thé française au rayonnement international, et parmi les dernières à en maîtriser tous les métiers. Toute l'année, nos experts parcourent le monde à la recherche des meilleures récoltes directement chez les producteurs pour sélectionner les meilleurs thés d'origine. Notre aromaticienne, véritable « Nez » de la Maison DAMMANN FRÈRES, imagine et compose des mélanges de thés et infusions parfumés uniques pour satisfaire toutes les envies de dégustation des amateurs de thés. C'est au cœur d'une usine de 30.000 m² située à Dreux (Eure et Loir) que nos 190 collaborateurs passionnés œuvrent chaque jour pour contrôler, trier, mélanger, aromatiser, conditionner, acheminer, imaginer et faire vivre ces collections dans nos boutiques, auprès de comptoirs de thés, dans les hôtels ou les restaurants en France et à travers le monde. DAMMANN FRÈRES ou l'expression d'une élégance et d'un art de vivre à la française.

Nous vous offrons l'opportunité d'accompagner le développement d'une structure dynamique et ambitieuse de renommée internationale. Rejoignez un acteur incontournable dans l'univers du thé.

Sous la responsabilité du Chef d'atelier Sachets, vous assurer le bon fonctionnement de l'équipe de production de l'atelier Sachets.

Vos principales missions :

- Surveiller et contrôler le bon déroulement de la production des lignes.
- Transmettre au gestionnaires de stocks les besoins en thé et matières premières.
- Anticiper les ruptures d'ingrédients.
- Assurer que les matières premières sont en cours d'acheminement.
- Valider la réception de l'ordre de fabrication.
- Vérifier les pochettes d'enregistrement sur toutes les machines.
- Contrôler et signer les feuilles de poids et d'aimant de chaque OF terminé.
- Remplir, le cas échéant, la feuille de non-conformité.
- Manager le rangement de l'atelier.
- Ordonner le travail journalier de son équipe.
- Aider sur les postes en surcharge.
- Accueillir et initier les nouveaux arrivants sur l'organisation de l'atelier.
- Réaliser, selon demande occasionnelle de sa hiérarchie, des missions annexes à sa fonction.
- Connaître et appliquer les procédures, les instructions et les enregistrements qualité, de fabrication et de nettoyage.
- S'assurer que les instructions sont bien suivies par les membres du service.
- S'assurer que les documents d'enregistrement et de traçabilité sont correctement renseignés.

Votre profil :

- BAC+2 ou équivalent dans le domaine agroalimentaire.
- Être autonome, rigoureux et avoir l'esprit d'équipe.
- Avoir un bon relationnel et une bonne aisance orale.
- Avoir la capacité à communiquer et garantir la cohésion d'équipe.
- Maîtriser, même de façon superficielle, le logiciel CEGID.

Ce poste est à pourvoir immédiatement.

Poste basé à Dreux (28).

CV et lettre de motivation à nous adresser à : drh@dammann.fr