

CONDUCTEUR DE LIGNE H/F

FITNESSBOUTIQUE FRANCE

Référence de l'offre : MDE-250702-2626

DESCRIPTION DU POSTE:

 Le groupe N4BRANDS, leader dans les secteurs du fitness, de la nutrition, de la santé et du bien être, commercialise des produits nutritionnels et des équipements de sport. Entreprise familiale, N4Brands aspire à laisser une empreinte positive pour les générations futures.

Notre production s'appuie sur une usine dernière génération, destinée à la fabrication de produits nutritionnels sous forme de poudre ou de gélule (protéines, collagène, etc.).

Au sein du site de production industrielle destiné à la fabrication de produits nutritionnels, **le/la conducteur/conductrice de ligne** garanti l'efficacité des opérations de conditionnement des produits sur les équipements de production, en respectant les consignes d'hygiène, de sécurité et de fabrication. Il/Elle peut être amené(e) à aider sur les différents pôles de production (pesée, mélange, etc) en fonction des besoins.

Les missions:

- Assurer la mise en place des matières premières et contrôler l'approvisionnement régulier de la ligne
- o Contrôler la conformité du conditionnement et de l'étiquetage des produits finis
- Effectuer le réglage des machines selon les spécifications de production : changement de format, réglages et essai après format, réglages en cours de production
- Surveiller les paramètres de production et ajuster les processus pour garantir la conformité et la qualité des produits
- Réaliser les opérations de maintenance de premier et deuxième niveau et signaler les anomalies techniques aux services concernés
- S'assurer de la remontée des incidents de productions auprès du Responsable de production
- o Former et coordonner les agents de production
- Respecter et faire respecter strictement les procédures relatives à la sécurité alimentaire (HACCP)
- Veiller à l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en matière de manipulation des matières premières et produits finis
- S'assurer du nettoyage et de la désinfection des zones de travail, machines et outils conformément aux protocoles établis



- Assurer une traçabilité complète des matières premières et produits finis (enregistrement des lots, dates, etc.)
- Participer activement aux audits internes et externes, notamment en préparant les documents de traçabilité
- Informer immédiatement la hiérarchie de toute non-conformité ou anomalie pouvant affecter la sécurité des produits.

Au besoin, vous pourrez également :

- o Participer à la création et la mise à jour de documents techniques
- Participer à l'installation, la qualification et au démarrage des nouveaux équipements de productions.

Compétences clés :

Recherche de la qualité

- o Encourage l'équipe à être attentive aux aspects qualité du travail effectué
- Vérifie régulièrement si le travail de l'équipe est conforme aux normes de qualité prescrites
- Corrige les erreurs lorsqu'elles sont mises au jour

Discipline

- Reconnaît l'utilité des règles et des procédures
- Se tient activement au courant des changements relatifs aux règles, procédures et méthodes de travail
- Demande conseil à ses supérieurs pour des questions dépassant le cadre de ses responsabilités

Sens du détail

- Exécute les consignes précises sans faire d'erreurs
- Reste vigilant(e) et garde l'esprit critique pour les tâches de routine; exécute les siennes avec rigueur
- · Vérifie son propre travail minutieusement et reste attentif(ve) aux détails

Orientation résultats

- Evalue régulièrement l'avancement des tâches par rapport au but à atteindre
- S`engage à atteindre des objectifs mesurables et vérifiables
- Recherche des mesures alternatives de son propre chef si une intervention ne mène pas au but visé
- o Propose des actions concrètes pour atteindre les buts (qui, quoi, quand)

Capacité d'adaptation

- Reste efficace lors d'un changement inattendu de tâches
- S`adapte assez rapidement à une nouvelle tâche
- S`adapte facilement à un nouvel environnement de travail avec d'autres règles



· Adapte facilement les plannings et les schémas et les réajuste si nécessaire

Esprit de collaboration

- En équipe, souligne les facteurs communs afin de renforcer l'esprit d'équipe et l'importance d'un résultat collectif
- Le signale lorsque les autres ont besoin d'assistance et se charge au besoin de certaines tâches
- Partage ses connaissances et ses expériences avec les autres
- o Place l'intérêt du groupe au dessus du sien

Pré-requis :

Vous avez déjà eu de l'expérience en production

Avantages:

Prime d'objectif (150€ brut par mois)

Carte ticket restaurant (9€/jour travaillé)

Prime annuelle

Horaires:

Poste en 35 heures sur 4 jours.

Pour le moment, vous serez amené à effectuer 3 types d'horaires :

- Journée : 8h-17h45

- Matin: 6h - 15h45

- Soir: 9h - 18h45

30 mins de pause repas + 15 mins le matin + 15 mins l'après-midi

Ces horaires seront susceptibles d'être modifiées selon l'évolution de l'activité de l'usine de production.

Vous êtes leader, positif et souhaitez vous impliquer dans le projet d'évolution de notre usine ? L'esprit d'équipe est pour vous essentiel ? **Rejoignez-nous!**

NATURE DU CONTRAT

Nature du contrat : CDI

• Durée :

• Temps de travail : Temps plein

• Salaire brut : 2200€ Par mois

Lieu de poste : APPRIEU



Avantages:

- Primes
- Titre-restaurant / Panier

MODALITÉ DE CANDIDATURE:

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

