

# Fiche de poste

<b>Intitulé du poste :</b> CHEF D'EQUIPE CUEILLE
<b>Localisation du poste :</b> CHEVILLON
<b>Rémunération / Statut du poste :</b> entre 22000 € et 27 000€ brut annuel selon l'expérience / CDI temps plein de 151.67 heures de travail (heures supplémentaires possible)
<b>Evolution possible :</b> OUI vers agent de maîtrise
<b>Date du début de contrat de travail :</b> courant septembre
<b>Statut du contrat :</b> EMPLOYE
<b>Liaisons hiérarchiques :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rapporte à : Sebastien MALTOT et le chef de culture</li></ul>
<b>Niveau études :</b> Niveau Bac à Bac + 2
<b>Description générale du poste :</b> Organisation de la cueille dans les différentes salles de production
<b>Missions principales :</b> <p>Ses principales missions seront les suivantes sous la responsabilité du responsable de production</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gestion d'une équipe de cueille</li><li>➤ Organisation des zones de production</li><li>➤ Communication ascendante</li><li>➤ Contribution à l'agrégage des produits</li><li>➤ Contribution à l'amélioration continue du service</li></ul>
<b>Activités et Tâches :</b> <p>Ses principales tâches et activités seront les suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gestion d'une équipe de cueille : la gestion d'une équipe comprise entre 30 et 60 personnes : passation des consignes, contrôle de l'activité, gestion des absences, planning .....</li><li>➤ Organisation des zones de production : Faire respecter les normes de qualité, hygiène et sécurité, garantir l'atteinte des objectifs de rendements fixés, supervision des opérations de manutentions, d'approvisionnement en matériel pour les équipes.</li><li>➤ Communication ascendante : remonter les informations significatives à son responsable hiérarchique et descendante (décliner et préciser les instructions reçues)</li><li>➤ Contribution à l'agrégage des produits : contribution à la qualité globale de la production en relation avec les responsables des autres services (unités de cultures et filmage/ préparations des commandes ...)</li><li>➤ Contribution à l'amélioration continue du service : Optimisation des conditions de travail, de la productivité</li></ul>
<b>Difficultés et spécificités du poste :</b> La difficulté principale sera la gestion d'une équipe de plusieurs personnes
<b>Compétences requises pour le poste :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>Connaissance</i></li><li>➤ <i>Pratique</i></li><li>➤ <i>Maîtrise</i></li><li>➤ <i>Management</i></li><li>➤ <i>L'organisation</i></li></ul>

### **Compétences Humaines**

- *L'écoute*
- *La bonne compréhension écrite et orale*
- *La compréhension humaine*
- *La capacité d'adaptation*
- *La capacité à travailler en équipe*

### **Compétences professionnelles**

- *Maitrise en management et en organisations*
- *Être réactif aux contraintes de production (flux tendus/ produits frais)*
- *Maitrise des outils informatique (Excel, logiciels spécifiques)*
- *Avoir un sens du relationnel et de la hiérarchie*