

Fiche de poste

Intitulé du poste : RESPONSABLE DE PRODUCTION
Localisation du poste : CHEVILLON
Rémunération / Statut du poste : entre 25 000 et 30 000 € brut annuel selon l'expérience / CDI temps plein de 151.67 heures de travail
Evolution possible : OUI
Date du début de contrat de travail : courant juin-juillet
Statut du contrat : Agent de Maîtrise
Liaisons hiérarchiques : <ul style="list-style-type: none">➤ Rapporte à : Sebastien MALTOT
Niveau études : Expérience en 2 et 4 ans
Description générale du poste : Gestion de la production de champignons en salle de culture
Missions principales : <p>Ses principales missions seront les suivantes</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Collecte des informations de culture et prévision des processus de production➤ Planification et organisation des chef d'équipe, le conditionnement et l'expédition➤ Planification des phases de cueilles➤ Participation à la gestion des salles de culture➤ Amélioration continue du service➤ Gestion de la mise ne route et l'arrêt des salles de cultures➤ Gestion de l'agrèage
Activités et Tâches : <p>Ses principales tâches et activités seront les suivantes</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Collecte des informations de culture et prévision des processus de production : Recueillir toutes les informations nécessaires pour pouvoir planifier et mettre en place la production de champignons en salle tout en respectant les consignes de travail et de sécurité, le nettoyage des différentes salles➤ Planification et organisation des chef d'équipe, le chef de conditionnement et responsable expédition : Organiser avec l'aide des différents chefs la cueille, les différents conditionnement et l'expédition➤ Participation à la gestion des salles de culture : Gestion par roulement des salles du stade post incubation jusqu'à la fin de récolte, gestion des arrosages et de ls galerie technique➤ Planification des phases des cueilles : Gestion des diverses phases de cueille par le biais d'indicateurs de performances➤ Amélioration continue du service : Optimisation des conditions de travail, de la productivité➤ Gestion de la mise en route et l'arrêt des salles de cultures : Connaitre quand mettre en route la production ou l'arrêt des salles de cuture en lien avec le process de récolte.➤ Gestion de l'agrèage : surveiller et validé la qualité des produits

Difficultés et spécificités du poste : La difficulté principale sera la gestion de la production des salles de culture

Compétences requises pour le poste :

- *Connaissance*
- *Pratique*
- *Maitrise*
- *Expertise*
- *L'organisation*

Compétences Humaines

- *L'écoute*
- *La bonne compréhension écrite et orale en français mais aussi en Anglais*
- *La compréhension*
- *La capacité d'adaptation*
- *La capacité à travailler en équipe*

Compétences professionnelles

- *Maitrise de la culture de champignons, et avoir des compétences managériales*
- *Être analytique et une capacité à modéliser et à optimiser l'organisation et le processus de production*
- *Maitrise des outils informatique (Excel, logiciels spécifiques)*
- *Notion d'anglais*