



Conducteur.trice de ligne H/F

Synergie Annonay recrute pour son client un conducteur de ligne F/H dans l'industrie agroalimentaire.

Poste :

- : Secteur Annonay
- **Type de contrat** : CDI en 3*8 5h/13h 13h/21h 21h/5h
- **Poste à pourvoir** : au plus tôt

Vous assurez le pilotage des lignes de production et conditionnement de l'atelier Pâtes et vous avez la responsabilité de fabriquer des produits finis conformes aux cahiers des charges, vos missions seront les suivantes :

Missions :

Prise de poste et ouverture atelier :

- Mettre en marche des lignes de production et régler les paramètres de production.

Animer l'équipe

- Accueillir et former les nouveaux arrivants.
- Piloter les équipes dont vous avez la responsabilité à partir des éléments fournis par le Responsable de Production.
- Animer les équipes à partir du tableau de suivi des indicateurs quotidiens et à partir des IP mensuelles et de la stratégie individuelle.

Production :

- Contrôler et réceptionner les camions de livraison de semoule.
- Lancer les productions en fonction du planning et des OF communiqués.
- Préparer, peser et mettre à jour le stock des ingrédients en respectant les fiches recettes.
- Alimenter les lignes.
- Enregistrer les données de production, de séchage et de conditionnement sur pc
- Réaliser la petite maintenance de 1^{er} niveau

Qualité :

- Respecter et alerter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire inhérentes à l'activité de l'entreprise.

- Faire les essais sur les nouveaux produits.
- Assurer les contrôles visuels et olfactifs des matières premières et des produits finis.
- Nettoyer les lignes et l'atelier selon un plan de nettoyage communiqué.

Reporting auprès du Responsable de Production :

- Communiquer quotidiennement sur le tableau de bord sur 4 aspects : Sécurité, Qualité, Performance industrielle et Maintenance.
- Assister au reporting mensuel.

Profil :

Formation / expérience / compétences : Vous avez une expérience significative sur un poste similaire (industrie agroalimentaire)

Compétences complémentaires :

- Vous maîtrisez les règles de qualité et de sécurité alimentaire et savez les faire appliquer

Qualités requises :

Rigueur, dynamisme, organisation, esprit d'équipe, capacité d'écoute et de communication seront vos atouts pour réussir dans cette fonction.

Leurs avantages :

- Une mutuelle d'entreprise prise en charge à 80% sur la part isolée
- Une prime de participation
- Avantages du CSE : chèques vacances et chèques cadeaux à Noël
- Fruits à disposition et cantine d'entreprise Bio.

CV par mail : annonay@synergie.fr

N'hésitez pas à nous appeler : 04.75.32.05.05