



## NORMANDISE Pet Food recrute Un Chef d'équipe de production H/F

Les chiens et les chats aussi différents soient-ils, inspirent l'homme depuis les prémices de la civilisation. Aujourd'hui, ils font partie intégrante de notre société et illuminent notre quotidien. Pour NORMANDISE Pet Food, leur offrir une alimentation saine et équilibrée contribuant à leur santé et leur bien-être est plus qu'un devoir, c'est une véritable passion !

### Venez rejoindre :

- Notre entreprise familiale à Vire Normandie (Calvados - 14),
- Leader sur le marché du Pet Food,
- Labellisée « Industrie du Futur » et bénéficiant d'équipements à la pointe de la technologie,
- Engagée dans une démarche RSE (Certification ISO 50001, Indice égalité HF 89/100 etc.),
- Attachée au développement des compétences de ses collaborateurs,
- A l'écoute de ses collaborateurs,
- Proposant des perspectives d'évolution en interne et une politique salariale attractive.

### Quelques chiffres en 2023 :

- 800 salariés
- 180 Millions d'euros de CA
- 60% de CA à l'export

### **Le poste**

Dans le cadre d'un remplacement, NORMANDISE Pet Food recrute **un(e) Chef d'équipe de production en CDI pour son secteur Fabrication Barquettes**, sur des **horaires de 2\*8**, pour son site industriel basé à Vire-Normandie (14500).

Intégré(e) au sein d'une entreprise en forte croissance et bénéficiant d'installations à la pointe de la technologie et hautement automatisés, vous rejoignez le secteur Fabrication Barquettes. Vos missions consistent à :

- Manager une équipe d'opérateurs, de conducteurs d'installation et de conducteurs référents sur le secteur fabrication barquettes ;
- Planifier l'activité de votre secteur et être garant de l'atteinte des objectifs de production en termes de quantité, qualité, coût et délai ;
- Garantir la sécurité des personnes et la sécurité alimentaire de nos produits ;
- Veiller à l'acquisition, au maintien et à la montée en compétence de votre équipe ;
- Participer à des actions d'amélioration dans votre secteur et au sein de l'entreprise.

### **Le profil**

De formation BAC +2 à BAC +5, avec une spécialisation en production, vous avez acquis une première expérience en management au sein d'une industrie agroalimentaire.

Homme ou femme de terrain, vous faites preuve de réactivité, d'organisation et d'anticipation. Charismatique et fédérateur, vos qualités relationnelles et d'adaptation vous permettront de mener à bien l'ensemble de vos missions et de faire progresser vos équipes dans l'amélioration de la performance de l'atelier.

La connaissance du secteur carné serait un atout non négligeable.

Si vous aussi, vous souhaitez rejoindre une entreprise moderne, en croissance et proposant des perspectives d'évolutions professionnelles, envoyez-nous votre candidature !

**Poste à pourvoir en CDI**

**Statut : Agent de maîtrise**

**Horaires : 2\*8** (En alternance 1 semaine sur 2 : 05h-13h et 13h-21h)

**Rémunération : 32k€ - 38k€ sur 13 mois**

**Avantages : 13ème mois, majoration, indemnités panier, prime sur objectifs, prévoyance, intéressement et participation.**