



RESURRECTION

C'est une pépite dans l'univers food avec une mission claire : Make snacking great again ! Pour cela, nous fabriquons artisanalement dans le Sud-Ouest des gammes de délicieux biscuits 100% BIO et uniques en leur genre. Nous avons réussi le pari d'allier à la fois le goût et le bon équilibre nutritionnel dans une démarche inédite, circulaire et éco-responsable. En effet, nous collectons et donnons une nouvelle vie à des coproduits (les céréales de brasseur, le marc de pomme et l'okara de soja) ; un trésor végétal aujourd'hui inexploité que nous marions aux meilleurs ingrédients soigneusement sélectionnés. Et la boucle est bouclée !

WE WANT YOU !

Notre site de production a ouvert début 2022, sur un très beau site flambant neuf dans un bel écrin de verdure au sud de Bordeaux. Nous y produisons toutes nos gammes de biscuits bio : crackers, tortillas, sablés, de la confection des produits jusqu'à l'expédition chez nos clients partout en France !

Vous êtes diplômé en management de production alimentaire (Doté d'un Bac +5 en école d'ingénieur ou d'un Bac +2/3 avec forte expertise) et disposez au moins d'une première expérience réussie en pilotage d'atelier de production semi-industrielle en agroalimentaire ? Vous avez envie de relever un nouveau challenge dans une start up en pleine croissance ? Vous aimez les bons produits et idéalement vous connaissez le monde de la biscuiterie ?

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité directe de la dirigeante de l'entreprise, vous avez la charge de l'ensemble du processus de fabrication, de management des équipes de production, de la sécurité et du pilotage des expéditions. Vous collaborez avec les services vente, qualité, R&D et logistique. Vous animez une équipe de 5 à 7 personnes.

- Piloter et organiser les productions, assurez le suivi des démarches qualités de l'entreprise, en cohérence avec les ambitions en terme de performances sociales et environnementales de l'entreprise.
- Etablir les plannings de production et veiller à la planification des flux de production
- Superviser les services connexes à la production
- Optimiser les installations de production
- Appliquer les exigences de productivité et de rendement en lien avec la direction
- Assurer le suivi et les améliorations des démarches qualités de l'entreprise (audits, HACCP, etc.)
- Suivre les indicateurs de vente et faire le lien avec la gestion des flux
- Manager l'équipe de production-qualité-logistique.

VOUS ETES QUELQU'UN...

D'autonome, rigoureux-se et d'organisé-e avant tout ! Vous êtes motivé-e par le challenge, avez un bon sens du relationnel et une énergie positive à toute épreuve ? Vous aimez la production, la résolution de problèmes, la qualité, le travail en équipe ? Rejoignez-nous !

POUR POSTULER

Rien de plus simple : envoyez votre candidature à marie@resurrection-food.com.

CONDITIONS

Salaire en fonction profil / expérience ; pas de déplacement ; ordi + mutuelle + forfait mobilité durable.