

Responsable d'équipe de production (h/f/d)

En tant que responsable d'équipe au sein du service de Production chez Eisberg, vous alliez organisation, qualité et esprit d'équipe – ensemble, vers la réussite ! Il s'agit d'un poste à temps plein.

Eisberg Österreich GmbH
Carl-Auer-von-Welsbach-Straße 2
4614 Marchtrenk

Type de contrat	Durée indéterminée
Taux d'occupation	38.5h
Début de l'emploi	de suite ou à convenir
Langue	allemand
Modèle de temps de travail	Travail en 2 équipes

Tu as encore des questions ?

Nicole Winkler
Responsable adjoint(e) RH / Responsable des Services RH
+43 7243 22900 080

Postuler en ligne

Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Organisation et pilotage des lignes de production, ainsi que répartition du personnel et planification des pauses
- Garantir le respect des délais de production tout en se conformant aux normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et relatives aux allergènes
- Direction technique, accompagnement et formation des collaborateurs, ainsi que l'animation de réunions d'équipe
- Participation active aux opérations sur les lignes de production et réaction rapide en cas de dysfonctionnements ou de problèmes
- Réalisation de contrôles qualité, validation des produits et tenue d'une documentation correcte, y compris les saisies CSB
- Participation aux mesures d'amélioration visant à optimiser les processus, l'ordre, la Sécurité et l'efficacité dans la Production

Ce que tu apportes

- Plusieurs années d'expérience professionnelle dans le domaine de la Production, de préférence dans le secteur agroalimentaire
- Première expérience en poste de direction ou solide expérience dans l'encadrement de collaborateurs
- Sens aigu de la qualité et de la sécurité
- Méthode de travail autonome, structurée et axée sur les solutions
- Personnalité résistante au stress, dotée d'un esprit d'équipe et d'une mentalité pratique
- Bonnes connaissances en allemand
- Travail en deux équipes du lundi au samedi (semaine de 5 jours)

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Grâce à nos modèles d'horaires, tu peux créer un équilibre parfait entre vie professionnelle et vie privée. Tu bénéficies également de jours de vacances supplémentaires (en fonction de ton ancienneté).

Restauration
L'art culinaire nous tient à cœur : réjouis-toi de repas chauds à prix réduit dans notre cantine et de salades gratuites.

Mobilité
Bénéficie d'un accès confortable aux transports publics et d'un nombre suffisant de places de stationnement.

Possibilités de développement professionnel
Profite de notre grand choix de formations continues pour rester à la pointe des évolutions et développer tes compétences professionnelles.