



Depuis près de 40 ans, notre groupe indépendant est spécialisé dans la fabrication de spécialités alimentaires surgelées, distribués en Grande Distribution. Nous figurons parmi les principaux acteurs de notre spécialité avec plus de 200 collaborateurs sur plusieurs sites.

Nous recrutons pour un de nos ateliers :

UN CHEF D'ATELIER ADJOINT H/F

Rattaché(e) au Chef d' Atelier, votre rôle sera de l'assister dans les missions suivantes :

- Organiser les postes/les plannings
- Assister et former les opérateurs sur les lignes de production
- Sélectionner les matières premières
- Assurer la qualité et la sécurité du produit
- Améliorer la productivité et les performances de l'atelier
- Assurer le suivi de production
- Maîtriser les techniques et équipements de l'atelier

De formation bac +2 minimum, vous disposez d'une expérience d'au moins 3 ans dans la conduite d'un atelier de production ou de lignes de conditionnement dans l'univers des produits alimentaires frais.

Dynamique, rigoureux, autonome, réactif, vous cherchez à vous investir pleinement dans une équipe motivée et dynamique.

Poste en 1x8 et 2x8 basé à Strasbourg.

Merci d'adresser votre candidature, CV et lettre de motivation, à carrieres@escal.fr