

LOEUL & PIRIOT, industrie agroalimentaire (84 M€ de CA – 400 salariés), leader européen dans l'abattage et la découpe de lapins et chevreux, recrute pour son site de Thouars (79) un(e) :

Nous recherchons un(e) **Conducteur de ligne calibrage**

Description du poste

- Il organise et répartit le travail d'une équipe d'opérateurs calibrage sur l'emballage et le conditionnement de chevreux : affecter les opérateurs aux postes requis, indiquer à l'équipe les quantités et types de mises en caisses ou cartons à réaliser, en fonction des commandes clients et/ou de toute autre instruction.
- Il applique, fait appliquer et contrôle les règles de traçabilité des productions.
- Il effectue les opérations de pesée informatisées des caisses ou colis de lapins et/ou chevreux en utilisant le matériel et la codification requises.
- Il étiquète ces caisses ou colis.
- Sur la partie préparation de commandes :

Il fait préparer en qualité et quantité les colis en fonction des commandes à réaliser.

Il prépare les commandes.

Il palettise les colis.

- Il suit l'état d'avancement des fabrications, en réfère à son supérieur hiérarchique et l'ordo.
- Il établit le rendement de sa ligne sur Score Pop et plus généralement les relevés d'activité de sa ligne.
- Il signale à son N+1, toute anomalie constatée dans la fourniture de l'atelier : matières premières, consommables...
- Il contrôle le réglage de l'ensemble des équipements de sa ligne.
- Il enregistre les documents de contrôle Qualité et renseigne Score Pop qualité.
- Il veille au nettoyage et au rangement des postes de travail de la ligne à la pause et en fin de journée
- Il intervient directement auprès de la maintenance pour toute réparation urgente.
- Il participe à la mise en œuvre de la maintenance 1er niveau.
- Il prend les températures sur les produits
- Il contrôle la température dans le FNA
- Il encadre l'ensemble des opérateurs de sa ligne salariés et intérimaires, et supervise l'intégration et la formation de tout nouvel entrant dans son équipe.



- Il tient la feuille de présence journalière pour l'ensemble de son équipe et il signale en temps réel à sa hiérarchie tout retard ou toute absence imprévue.
- Il respecte et fait respecter la charte hygiène et sécurité et le règlement intérieur de l'entreprise.
- Il respecte les consignes de travail données par le chef d'atelier.

Profil :

De niveau Bac +2 en industrie agro-alimentaire ou possédant une expérience sur un poste similaire. Vous maîtrisez les impératifs liés à la production de produits alimentaires frais. Vous avez une forte capacité à intégrer une équipe de travail et à être le pilote du secteur confié. Vous êtes rigoureux, réactif et possédez les compétences pour animer votre équipe (relationnel et sens de la communication). Sensible à la performance de votre ligne et à la qualité des produits, vous savez allier autonomie et travail d'équipe.

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : 1 618,00€ à 1 750,00€ par mois

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) à l'attention de Elise LETARD - LOEUL & PIRIOT - ZI Le Grand Rosé - 79100 THOUARS ou à elise.letard@loeul-et-piriot.com