



**LOEUL & PIRIOT est le spécialiste historique des viandes de lapin et de chevreau.**

Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres en 1906, le groupe est aujourd'hui le leader européen dans la transformation de viande de lapin et du chevreau de lait.

**Notre mission : donner envie et faire changer d'avis sur la viande de lapin !**

LOEUL & PIRIOT se donne pour mission d'inviter la viande de lapin sur toutes les tables. Elle est savoureuse, diététique et bien plus facile à préparer qu'on ne le croit. LOEUL & PIRIOT veut donc surprendre et créer l'envie chez les consommateurs.

Grâce à une offre diversifiée et de grande qualité, nous proposons aux consommateurs le lapin sous toutes ses formes, ainsi que des recettes faciles et variées. LOEUL & PIRIOT défend la créativité culinaire accessible à tous.

Aujourd'hui, nous vous proposons d'intégrer notre structure en tant que :

**Chef d'Equipe Adjoint - Préparation de Commandes H/F**

Rattaché(e) au chef d'équipe, vos principales missions seront les suivantes :

- Être garant de la bonne organisation des lignes ;
- Répartir les commandes sur les lignes de compostage en cas d'absence de son chef d'équipe ;
- Suivre l'état d'avancement des commandes et en référer à son supérieur hiérarchique ;
- Établir la feuille de rendement des lignes, et plus généralement les relevés d'activité des lignes ;
- S'assurer de la conformité des barquettes et colis par rapport à leurs fiches techniques et aux spécifications clients ;
- Réaliser les contrôles qualité sur ses lignes ;
- Veiller à la qualité des barquettes et au respect des règles de traçabilité ;
- Contrôler le réglage de l'ensemble des équipements des lignes ;
- Participer à la mise en œuvre de la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau ;
- Encadrer l'ensemble des opérateurs des lignes (salariés et intérimaires), et superviser l'intégration de tout nouvel entrant dans son équipe ;

**Profil :**

- Autonomie de fonctionnement et d'organisation dans son travail ;
- Bon sens relationnel ;
- Bonnes aptitudes à l'animation d'équipes ;
- Forte sensibilité à la performance de la ligne (matière/main d'œuvre) ;
- Connaissance de base des logiciels Lotus Notes, Word, Excel ;
- Forte sensibilité à la qualité des fabrications et forte réactivité à toute non-conformité ;
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Rigueur.

**Informations utiles :**

- LOCALISATION : Thouars (79), France ;
- CONTRAT : CDI à temps complet ;
- DATE DE DEBUT : Dès que possible ;
- SALAIRE : A définir selon profil ;
- CATEGORIE : Ouvrier.

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) à l'attention de Donat SAUPIN - LOEUL & PIRIOT – ZI Le grand Rosé – 79100 Thouars ou [donat.saupin@loeul-et-piriot.com](mailto:donat.saupin@loeul-et-piriot.com)