

## Offre d'emploi : Conducteur de ligne conditionnement (H/F)

Chocolaterie artisanale implantée en Normandie, et acteur parmi les plus dynamiques sur le marché, nous fabriquons toute une gamme de moulages et bonbons de chocolat. Intervenant principalement sur le marché de la grande distribution française, nous sommes référencés auprès des grandes enseignes nationales, en permanent et en saisonnier (Noël et Pâques).

Soucieuse de fabriquer des produits plus sains et respectueux de la planète, notre entreprise est engagée au quotidien (produits Bio / Max Havelaar, emballages écoresponsables, politique RSE...). Nos engagements nous permettent d'être certifiés IFS en niveau supérieur mais également PME +.

Depuis plus de 30 ans notre PME connaît une très belle réussite tout en gardant notre taille humaine qui fait notre force aujourd'hui.

Pour cela, nous avons tous un rôle essentiel aux Chevaliers d'Argouges. Pourquoi le vôtre ne serait pas celui de conducteur de ligne ?

Dans le cadre de notre développement nous recherchons des conducteurs de ligne conditionnement H/F.

### Descriptif de l'offre

Intégré(e) au service conditionnement, sous la responsabilité du chef d'équipe, vous serez en charge de conduire une ou plusieurs lignes de conditionnement.

Vos missions principales seront de :

- Appliquer les programmes d'emballage et de conditionnement en respectant les délais fixés par le responsable conditionnement ;
- S'assurer du réglage et de la bonne installation des machines sur les lignes de conditionnement ;
- Organiser sur la ou les ligne(s), l'emballage et le conditionnement des produits finis issus des ateliers de fabrication ;
- S'assurer de l'approvisionnement (disponibilité des emballages et des articles de conditionnement) utile à la ou les lignes de conditionnement en fonction des nomenclatures ;
- Gérer les aléas de production sur les lignes ;
- Animer l'équipe d'opérateurs de la ou des lignes dont vous aurez la charge et être garant du respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité des personnes ;
- Effectuer la maintenance préventive de premier niveau et travailler en collaboration avec l'équipe de maintenance afin de garantir le fonctionnement des équipements et les réparations nécessaires ;
- Participer à l'amélioration continue et être force de proposition dans l'organisation des lignes et de l'atelier ;
- Participer à la maîtrise de la sécurité alimentaire des produits fabriqués ;
- Être force de proposition et participer aux projets d'installations (machines...).

Poste à pourvoir à temps plein dès que possible à temps plein en CDD ou CDI.

Rythme de travail en horaires postés du lundi au vendredi (3\*7 ou 3\*8).

Salaire selon expérience.

### Profil recherché

Vous êtes issu(e) d'une formation diplômante de type CAP/BEP/CQP où vous avez une expérience professionnelle équivalente sur un poste similaire.

Vous connaissez le secteur agroalimentaire et les exigences imposées par le référentiel IFS.

Vous êtes dynamique, réactif(ve) et disposez d'une bonne capacité à animer une équipe.

Votre appétence pour les machines et votre capacité à imprimer une cadence et donner un rythme sur la ligne sont des atouts indispensables pour ce poste.

Merci d'adresser vos candidatures, à Madame Stéphanie ASSELIN, Chargée des ressources humaines, à l'adresse mail suivante : [sasselin@chevaliers-argouges.com](mailto:sasselin@chevaliers-argouges.com).

