

Production Manager (F/M) avec une passion pour le social et voulant s'engager dans une startup

Nombres de postes: 1

Prise de poste: Juillet 2020 – Septembre 2020

Localisation: enVie scrl, Rue Ropsy Chaudron 24, Anderlecht, 1070
> 100m du métro Delacroix ligne 2 & 6.

Type de contrat : Employé - CDI à temps plein après période FPIe ou Activa. Autre statut peut-être discuté.

Horaire de travail : Temps plein - 38 h/semaine - Possibilité de travail en équipe à moyen terme.

Procédure de sélection

Les candidats sélectionnés

- seront invités
 - pour un entretien avec la direction
 - une demi-journée de test (rémunérée)
 - pour un deuxième entretien avec un partenaire d'enVie

1. CONTEXTE

La mission d'enVie SC est de former et d'assurer la réinsertion socio-professionnelle de personnes sans emploi et rencontrant des difficultés, en produisant et commercialisant une gamme de soupes végétariennes, tout en revalorisant les écarts de triage de fruits et légumes des cultivateurs belges.

Tous les bénéfices générés par la vente des soupes d'enVie sont ensuite réinvestis dans le développement de l'entreprise

enVie est soutenue par quatre partenaires fondateurs: Colruyt Group, REO Veiling, McCain et Randstad Group.

En 2019, enVie a recyclé 84 tonnes de légumes, produit 134.000 litres de soupe et formé 8 personnes pour réinsérer le marché de l'emploi. enVie est une petite startup qui a beaucoup d'ambition.

www.envieatelier.be

2. LES MISSIONS

1. DIRIGER LE PROCESSUS DE PRODUCTION JOURNALIER :

Au sein de l'atelier de fabrication semi-industriel, le/la chef(fe) de production a pour rôles

1. de former et de diriger une équipe de +/-4 agents de fabrication débutants dans la production de +/- 1000L de soupe par jour. L'équipe doit être en mesure de réaliser la production de A à Z de manière autonome (en collaboration avec le chef d'équipe) ;
2. d'être responsable du processus de production (aspects R&D, technique, efficience...);
3. de faire partie de l'équipe de management.

Notre ambition est de croître et de doubler l'équipe d'ici fin 2021.

1. Gestion de l'équipe

- Gère l'équipe de production en collaboration avec le chef d'équipe (personnes en réinsertion professionnelle) dans le strict respect des règles de sécurité, qualité et hygiène.
- Favorise une atmosphère de soutien, de respect et de bienveillance.
- Veille, avec la personne responsable de ressources humaines et le chef d'équipe, à la progression des collaborateurs, en vue d'un emploi futur.
- Développe et met en œuvre en interne des sessions de formations pratiques et des documents de formation pour l'équipe de production sur : la sécurité et la qualité des aliments, les processus de production, l'ergonomie...
- Développe, en collaboration avec des experts et/ou la direction, un programme de formation complet pour les agents de production avec des objectifs prédéfinis et une méthode claire pour suivre les progrès et mesurer l'impact de la formation.

2.1 Sécurité et efficacité de la production

- Avec le soutien d'experts, améliore et développe de nouvelles méthodes de travail pour chaque tâche du processus de production.
- Supervise l'équipe de production au quotidien (en collaboration avec le chef d'équipe) : élaboration et mise en œuvre de plans de production qui optimisent la capacité de production.
- Élabore, met en œuvre et gère des protocoles conformément aux strictes exigences de l'hygiène et la santé alimentaire : HACCP et BPH.
- S'assure que toutes les matières premières, processus et procédures sont en place pour produire (commande des matières premières, planification et gestion des stocks, liaison avec les fournisseurs, ...).

2.2. Fonctionnalité des machines de production

- Est responsable du suivi de la maintenance des machines de production. Il/Elle est en première ligne pour résoudre des problèmes mineurs, ou pour trouver des solutions rapides pour résoudre des problèmes majeurs (via fournisseurs, partenaires, ...).
- Certifications : mène le processus de certification pour le site de production d'enVie avec l'aide d'experts dans le domaine. Pour 2020-2021, cela comprend : certification bio, audit annuel HACCP. Certification IFS (à déterminer).

2.3. Développement de produits

- Dirige (avec le soutien d'experts externes et de la direction) le développement de nouveaux produits : amélioration des recettes initiales, définition de programmes de stérilisation et de pasteurisation efficaces, optimisation de la qualité des produits (les valeurs nutriscores, les problèmes visuels tels que la séparation des produits ...).
- Fait des recherches sur les nouvelles possibilités de produits (aspects techniques et de production).

3. Gestion

- Participe aux réunions hebdomadaires de gestion, co-décide de la gestion quotidienne, de la stratégie et de l'avenir d'enVie.
- Participe, si besoin, aux réunions du conseil d'administration.

3. APTITUDES/QUALITÉS REQUISES

Éducation

- Master / bachelier en
 - Ingénieur secteur alimentaire
 - Ingénieur industriel
 - ou autre diplôme pertinent

avec min 2 ans d'expérience

- ou Enseignement technique et minimum 5 ans d'expérience

Une expérience préalable dans le domaine du HACCP et de l'BPH est un atout substantiel.

Autres

- Excellente connaissance du français.
- Bonne communication (orale) en néerlandais et/ou anglais.
- Permis de conduire B.
- Bonne connaissance de MS Office (Excel) et des logiciels de planification

Aptitudes

- Désir de travailler pour une start-up sociale - capacité à être flexible, agile et à faire face aux réalités d'une start-up: travailler en équipe, saisir les opportunités,

assumer de nouveaux défis au besoin, ouverture et patience afin de travailler avec des personnes éloignées du marché du travail.

- Approche pédagogique et bon esprit d'équipe.
- Autonome.
- Rigoureux(se), minutieux(se) (intransigeant(e) en ce qui concerne les normes de sécurité et hygiène).
- Sens des responsabilités.
- Orienté(e) solutions.
- Capable de gérer une petite équipe et prêt(e) à se former si nécessaire.

Nous offrons

- Un emploi qui fait du sens en s'attelant à des défis sociétaux très actuels.
- Un emploi dans une petite équipe très soudée, ouverte à accueillir de nouveaux collaborateurs.
- Beaucoup de flexibilité et d'autonomie.
- La possibilité de travailler avec des experts de haut niveau (partenaires,...).
- La possibilité de télétravail.
- Des possibilités de formation.
- Un salaire en ligne avec les barèmes en vigueur et l'expérience professionnelle.
- Des écochèques, une participation aux frais de transport.

Intéressé(e) ?

Envoyez votre CV à ariane@envieatelier.be au plus vite, avant le 30 juin 2020.

Plus d'infos ? www.envieatelier.be