

## **CHEF DE PRODUCTION TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER**

### **1. CONTEXTE :**

La Criée aux Poissons des Pays d'Agde et Croix Rouge Insertion -Capdife s'associent et impulsent la création d'une nouvelle entité autonome, la SAS TERRE & MER dont les locaux sont intégrés à ceux de la Criée, au sein de l'espace portuaire du Grau d'Agde.

Il s'agit d'une entreprise d'insertion, la première Joint Venture Sociale d'Occitanie.

Ce projet fortement ancré sur le territoire, a pour objectif le développement du tissu économique local en se basant sur deux activités emblématiques de la région : la pêche et le maraîchage, tout en répondant aux besoins sociaux identifiés (taux de chômage de 12,9% pour le 1er trimestre 2018) grâce au dispositif d'insertion par l'activité économique intégré à l'entreprise.

La SAS Terre&Mer a la volonté de développer une offre de produits transformés du terroir (produits de la mer et produits de la terre) pour une clientèle ciblée et sensibilisée.

### **2. MISSION :**

Le chef de production forme et encadre des jeunes et des adultes en vue de leur insertion sociale et professionnelle, tout en garantissant, dans le cadre de la réglementation sanitaire en vigueur, la production de produits de la mer transformés de qualité.

Salarié(e) de la SAS Terre&Mer nouvellement créée, vous serez sous la direction d'un responsable commercial.

Vos missions seront notamment :

#### **FONCTION TECHNIQUE :**

- Fixer les objectifs de production de l'atelier et assurer l'organisation technique de l'activité
- Garantir l'approvisionnement de la matière 1<sup>ère</sup> et fixer en conséquence les quantités de produits à acheter avec l'acheteur de la Criée
- Contrôler le processus de fabrication et les résultats au regard du cahier des charges
- Respecter les normes de sécurité, d'hygiène et de qualité du processus de fabrication
- Garantir les coûts, les délais d'intervention et contrôler la qualité de la production
- Analyser au jour le jour les indicateurs de suivi de la production (données de reporting, tableaux de bords, taux de déchets, taux de pannes...) et le suivi de la traçabilité
- Elaborer et faire évoluer la gamme de produits de la mer transformés commercialisés par la SAS Terre&Mer
- Assurer l'encadrement technique d'un public en insertion et sa formation
- Rendre compte de l'avancement technique de l'activité et faits divers qui lui sont liés

- **FONCTION ADMINISTRATIVE :**

- Participer au recrutement et suivi des salariés recrutés
- Faire le suivi et les enregistrements relatifs à l'hygiène, aux normes sanitaires et dans le respect de notre agrément sanitaire
- Mise en œuvre des suivis de contrôle sanitaire
- Suivi RH et gestion de l'équipe en insertion : temps de travail / congés ...
- Assurer la mission de l'encadrement des personnes en insertion professionnelle, et, en lien avec le(a) conseiller(e) en insertion professionnelle, assure un suivi individuel des bénéficiaires

**3. PROFIL RECHERCHE :**

- Formation diplômante, Bac+2 minimum ou Bac avec expérience
- Maîtrise du secteur de l'agro-alimentaire
- Connaissance des produits de la mer appréciée
- Expérience professionnelle d'encadrement et de conduite d'activité
- Goût pour l'encadrement, l'animation et la pédagogie auprès de publics en difficultés
- Aisance relationnelle, forte capacité d'écoute et de proposition
- Bonne aptitude au travail en équipe
- Bonne capacité d'analyse et de synthèse
- Utilisation de l'outil informatique

**4. CONDITIONS**

- CDI
- Poste domicilié à la criée du grau d'Agde à Agde (34300)
- Salaire : 26 317 K€ brut annuel
- Base de travail 35h/semaine pas d'activité le samedi et le dimanche
- Mutuelle AG2R la mondiale
- Travail en binôme avec la chargée d'insertion professionnelle

**5. Candidatures**

- Les candidatures (CV + lettre de motivation) seront à adresser par mail à aurelie.dessein@orange.fr avant la date du 5 janvier 2020 minuit.
- PRISE DE POSTE : LE PLUS TOT POSSIBLE