



MILLÉSIME CHOCOLAT RECRUTE :

Responsable de Production – Chocolaterie (H/F/X)

Millésime Chocolat est une manufacture belge artisanale de chocolat bio Bean to Bar, de la fève à la tablette, situé à Liège. Issu d'un terroir, d'une zone géographique bien précise, notre chocolat est millésimé et donc produit en quantité limitée. À l'image de ce que l'on peut faire avec le vin, le cœur de notre démarche est de travailler exclusivement des fèves issues de plantations et de terroirs d'exception, pour mettre en valeur leurs caractéristiques. Nous ne mélangeons ni les récoltes, ni les régions, ni les millésimes et l'ensemble de notre production est certifié bio. Nous maîtrisons entièrement le processus de transformation des fèves de cacao brutes, depuis la torréfaction jusqu'à la confection des produits finis dans le respect des processus de fabrication d'antan.

Millésime Chocolat recrute un responsable de production H/F pour gérer les activités de production et accompagner sa croissance.

En tant que **Responsable de la production** au sein de Millésime Chocolat :

- Vous organisez le planning de production. Vous organiser le planning de production et la gestion des équipes
- Vous élaborez les fiches de production de l'atelier de chocolaterie, de la torréfaction au conditionnement, à assurer la réalisation de ce programme.
- Vous dirigez l'atelier de production et les équipes de production (ouvriers, techniciens),
- Vous devrez garantir et optimiser la gestion des coûts, des délais et des normes de sécurité, propreté et qualité.
- Vous veillez aux programmes de fabrication, de la bonne utilisation des machines, à l'ordonnancement, la logistique, la maintenance, l'approvisionnement et la planification.
- Vous utiliserez des moyens informatiques de gestion de production assistée par ordinateur (ODOO). Une expérience dans l'utilisation de cet outil sera considérée comme un atout
- Vous assurez la bonne application des process de toutes les étapes de production et de leur constante amélioration,
- Vous contrôlez la qualité tout au long de la fabrication des produits.
- Vous serez chargé de rationaliser, optimiser les flux et les moyens de production en mettant en place des outils de gestion, et des indicateurs de performance.
- Vous rapporterez de façon régulière au CEO afin de développer conjointement, dans le budget établi, des solutions d'amélioration de la qualité et des rendements.
- Vous gérez le budget de votre service et proposerai des projets d'investissements, si nécessaire
- Vous assurez la gestion des inventaires physique et comptable.
- Vous participerez à l'amélioration et au développement des processus et procédés de production. Il peut aussi contribuer à la mise en œuvre de produits nouveaux ou à l'amélioration d'un produit existant.



- Vous êtes en lien avec l'équipe d'administration des ventes pour organiser le planning et les conditionnements.
- Vous veillez au bon respect des règles d'hygiène et de sécurité. Vous gérez les rapports avec l'AFSCA, la certification BIO et FAIRTRADE.
- Vous assurez la maintenance légère & identifier les problèmes éventuels sur les outils de production.

Profil recherché

- Vous possédez un diplôme Bac+5 (au min Bac +3) de type Ingénieur agroalimentaire /agronome (ou Master équivalent).
- Une première expérience en tant que responsable (ou dans la gestion) de la production dans le milieu de l'industrie ou dans la production agroalimentaire est demandé, idéalement dans le monde du chocolat
- **Véritable meneur d'hommes**, vous êtes capable de coacher, stimuler votre équipe en permanence. Vous disposez d'une expérience réussie dans la gestion d'équipe
- Un intérêt pour **la production et les machines**.
- **Méthode, rigueur et organisation** font partie intégrante de votre personnalité.
- Vous êtes un **excellent communicateur**, vous partagez les informations adéquates avec vos équipes et votre hiérarchie. **La sécurité et la qualité** occupent une place prépondérante.
- Vous avez **l'esprit d'équipe** et êtes **capable de fédérer** vos collaborateurs autour d'un même objectif.
- Vous ferez preuve de **flexibilité** pour répondre au mieux aux besoins de la production
- Une **attitude positive** et une envie de travailler en équipe.
- De **l'autonomie**, de **l'anticipation**, de **la prise d'initiative**, une **force de proposition** seront attendus pour réussir à ce poste.
- Un niveau d'anglais correct.

Notre offre

Une opportunité dans une entreprise qui valorise vos compétences et votre personnalité !
En plus d'un **package salarial** à la hauteur de vos compétences et de vos responsabilités ainsi qu'un **contrat à durée indéterminée**, nous vous offrons l'opportunité de rejoindre une

Contact et envoi des candidatures (avant le 15 janvier 2024)

Votre candidature sera traitée avec rapidité et confidentialité.

Jean-Christophe HUBERT

Millésime Chocolat

Rue Pré du Cygne, 2

4020 LIEGE

jc@millesime-chocolat.be

<https://www.leforem.be/recherche-offres/offre-detail/546175>