

Approvisionnement/Manutentionnaire H/F

Détails du poste

Salaire

À partir de 1 780 € par mois

Type de contrat

Temps plein

CDI

Qualifications

- CACES 1 (Obligatoire)

Avantages

Extraits de la description complète du poste

Participation au Transport

Description du poste

Au sein de notre PME familiale spécialisée en Boulangerie-Pâtisserie industrielle, vous serez en charge des opérations de réception, de stockage, de tenue de stocks de nos matières premières, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Vos missions principales seront les suivantes :

- Charger et décharger les camions
- Assurer la réception et le contrôle des marchandises reçues suivant les instructions données et les procédures qualité dont traçabilité
- Ranger ou transférer les matières premières et emballages vers l'atelier de destination en respectant une bonne rotation des stocks (FIFO)
- Préparer les commandes à destination des différentes unités et s'assurer de leur bonne livraison auprès du Service expédition
- Passer les commandes de matières et en informé les différentes équipes
- Réalisation des inventaires

Gestion des déchets :

- Nettoyer et ranger la zone de travail en respectant les consignes notamment pour la maîtrise du risque allergène
- Respecter les consignes d'hygiène/propreté/rangement et les règles de sécurité
- Suivre les consignes de travail, d'organisation et de sécurité qui ont été établies

Votre profil :

Nous recherchons une personne motivée, rigoureuse et ponctuelle. Vous avez une bonne condition physique et êtes titulaire du CACES 1 (tire palette électrique). Vos horaires seront : 6h-13h30 ou 6h30-14h

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : à partir de 1 780,00€ par mois

Avantages :

- Participation au Transport

Programmation :

- Du Lundi au Vendredi
- Périodes de travail de 8 heures
- Travail en journée

Types de primes et de gratifications :

- Heures supplémentaires majorées

Permis/certificat:

- CACES 1 (Exigé)

Lieu du poste : Un seul lieu de travail

Analyse de recrutement

Souhaite recruter **1** candidat pour ce poste

Responsable administratif et ADV H/F

Détails du poste

Salaire

À partir de 28 000 € par an

Type de contrat

Temps plein

CDI

Avantages

Extraits de la description complète du poste

Participation au Transport

Description du poste

Au sein de notre PME familiale spécialisée dans la Boulangerie Pâtisserie industrielle et sous la responsabilité du Directeur d'Activité, assurer le suivi des clients et de leurs commandes en collaboration avec les services de production et la Direction Commerciale. Être le support du Directeur d'Activité et de l'équipe en place dans le traitement journalier des dossiers administratifs et commerciaux. Assurer le relais d'informations entre les différents services et avec le siège notamment le service comptabilité et RH.

GESTION ADMINISTRATIVE

- Assister le Directeur d'Activité dans ses missions quotidiennes
- Assurer le suivi administratif du site dans son ensemble
- Être le support et le relais entre les différents services du site et du siège

GESTION COMMERCIALE ET SUIVI CLIENTS

- Remonter les informations nécessaires : client, qualité, livraisons....
- Tenir informés les commerciaux et la Direction Commerciale du suivi des clients
- Collaborer efficacement avec les autres services de l'entreprise afin d'assurer un service optimal au client
- Mise à jour et paramétrage de l'ERP
- Veiller à optimiser l'exploitation de l'outil informatique

GESTION DU PERSONNEL

- Travailler en étroite collaboration avec le Service RH du siège
- Accueillir et gérer administrativement le personnel intérimaire,
- Gérer les accès et badges (entrées et sorties)
- Organiser et suivre les visites médicales (visites annuelles, visites de reprises ...)
- Saisir les fiches horaires du personnel et l'ensemble des données pour l'établissement des bulletins de paie par le service compétent
- Suivre les plannings et les congés du personnel

GESTION DES COMMANDES

- Gestion des appels d'offres des marchés publics, du suivi des factures via leur plateforme CHORUS et de leur mise en paiement.
- Gérer la prise de commandes (téléphone, fax.) et participer au développement des ventes
- Renseigner les clients et mettre en avant les nouveaux produits
- S'assurer que les livraisons soient réalisées dans les délais
- Saisir avec rigueur, générer et éditer les éléments nécessaires à la livraison et la facturation (états de production, livraison, bon de préparation, bons de livraisons, bons de retour...)
- Etablir un bon relationnel avec les clients afin de développer la relation commerciale, trouver une solution rapide et efficace pour le satisfaire (problème qualité, problème de transport...)
- Participer aux activités commerciales et d'accueil de l'entreprise
- Créer les comptes clients en respectant la procédure et en collaboration avec l'administration des ventes
- Mise à jour des codes articles et tarifs (création, modification, suppression)
- Assurer la facturation et son contrôle

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : à partir de 28 000,00€ par an

Avantages :

- Participation au Transport

Programmation :

- Travail en journée

Analyse de recrutement

Souhaite recruter **1** candidat pour ce poste

CHEF EQUIPE ADJOINT BOULANGERIE (H/F)

Détails du poste

Salaire

De 1 800 € à 1 900 € par mois

Type de contrat

Temps plein

CDI

Qualifications

- CAP / BEP (Obligatoire)
- Expérience en supervision: 3 ans (Obligatoire)

Avantages

Extraits de la description complète du poste

Participation au Transport

Description du poste

PME familiale – Secteur alimentaire recrute :

CHEF D'EQUIPE ADJOINT BOULANGERIE H/F - Poste en journée (jusqu'à 19h maximum)

Rattaché(e) au Responsable de production, vous avez en charge d'une petite équipe de production.

Vous assurez l'animation et la coordination active d'une équipe de Boulanger et opérateurs tout en garantissant la qualité des produits / du service clients

- Production : Pétrissage/conducteur de ligne/ management d'équipe

Formation : Personne de métier, vous bénéficiez d'une expérience minimum de 3 ans en animation d'équipe en Boulangerie.

Qualités requises : Vous êtes une personne impliqué (e), ayant le sens de la qualité produit et du service client

Vous êtes bon communicant, vous faites preuve d'une réelle capacité à manager et à faire progresser une équipe.

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : 1 800,00€ à 1 900,00€ par mois

Avantages :

- Participation au Transport

Programmation :

- Disponible le week-end
- Du Lundi au Vendredi
- Travail en journée

Types de primes et de gratifications :

- Heures supplémentaires majorées

Formation:

- CAP / BEP (Exigé)

Expérience:

- Expérience en supervision: 3 ans (Exigé)

Lieu du poste : Un seul lieu de travail