



Installée au cœur des Alpes depuis 1897, la société **Henri Raffin** est le 2^{ème} intervenant national du savoureux marché du saucisson sec, et s'engage au quotidien à créer, fabriquer, affiner durablement une charcuterie authentique et de caractère.

Notre établissement de Taninges en Haute-Savoie est spécialisé dans la fabrication artisanale de nos jambons secs, notre jambon 12 mois nature ayant remporté la médaille d'Or au Concours Général Agricole 2022. Ce site contient une quinzaine de personnes animées par l'envie de perpétuer chaque jour les traditions et les recettes d'antan, et cet environnement à taille humaine est propice à une ambiance de travail faite de convivialité et d'entraide.

Nous recherchons actuellement notre futur **RESPONSABLE DE PRODUCTION H/F du site de Taninges**.

Rattaché(e) au Responsable du site, vous serez en charge de missions polyvalentes :

- Vous managez 3 équipes de 2 à 3 personnes
- Vous dirigez la production (de la réception des jambons à leur expédition)
- Vous organisez, optimisez et supervisez les procédés de fabrication dans un objectif de qualité, productivité, environnement et sécurité
- Vous vous assurez de la disponibilité des ressources de production
- Vous pilotez les séchoirs
- Vous êtes garant des bonnes conditions d'hygiène et du respect des cahiers des charges produits finis et des exigences réglementaires (traçabilité...) et IFS
- Vous analysez les écarts et problèmes et vous êtes force de proposition pour améliorer l'outil, le process, les organisations de production et ainsi l'atteinte des objectifs
- Vous pilotez l'activité de production en vous appuyant sur le système de GPAO
- Vous organisez les plannings
- Vous gérez physiquement et administrativement certains approvisionnements / certaines commandes
- Vous gérez les stocks : mouvement et sorties en stock, gestion des inventaires
- Vous suivez l'atteinte des objectifs et vous analysez les indicateurs et tableaux de bord
- Vous pilotez les plans d'action

Le profil que nous recherchons :

Vous êtes titulaire d'un Bac+2 en Industrie Agro-Alimentaire complété par une première expérience significative, idéalement dans l'univers de la salaison. Vous avez des connaissances solides sur la maîtrise d'un process, la traçabilité / le rendement / la performance industrielle, la QHSE, la certification IFS. Vous maîtrisez les outils bureautiques et l'utilisation d'un ERP. Vous avez un excellent sens du relationnel et êtes capable de fédérer les équipes. Vous êtes dynamique, rigoureux(se) et autonome. Vous possédez un bon esprit d'initiative et êtes force de proposition. Et vous êtes amateur(rice) de charcuterie de qualité ;)

Candidatures à : recrutement@raffin.com