

Conducteur de ligne (F/H)



FALLERON (85670)]



CDI



1 an d'expérience



Dès le 08 avril 2024

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Galliance Falleron (85670) est un site de transformation de viandes de volailles. Au quotidien, ce sont 70 femmes et hommes qui œuvrent pour fabriquer des jambons, des émincés, des gésiers, des foies et des cuisses de volailles farcies. Falleron est une commune située à 15 minutes de Challans.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe de Patricia et Yves, vous aurez pour mission principale d'assurer la conduite d'une ou plusieurs lignes de la zone « cuit » dans le respect de la traçabilité et des règles d'hygiène et de sécurité. Pour ce faire, vous

- Organiserez la production d'une ligne en fonction des plannings de production
- Réglerez, paramètrerez et démarrerez les machines des lignes
- Réaliserez les contrôles qualité
- Détecterez et résoudrez les dysfonctionnements mineurs des lignes (maintenance de 1er niveau)
- Rangerez et entretiendrez dans un état correct l'environnement de travail.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- Vous travaillerez 7h40 par jour, en 2x8, du lundi au vendredi
- Vous évoluerez dans un collectif

Rémunération & avantages :

- Salaire mensuel : 1973.52€ brut sur 13 mois
- Primes : habillage, froid, assuidité, ancienneté dès la 1^{ère} année
- CSE
- Chèques vacances

- Intéressement et participation

Profil :

Parlons de vous :

Vous avez envie de participer à la fabrication de produits connus et consommés dans toute la France.

Au-delà de votre expertise, nous comptons sur votre motivation et votre personnalité. En effet, nous recherchons un collègue (f/h) ayant une forte appétence pour l'industrie agroalimentaire et qui souhaite s'engager au sein d'une coopérative agricole aux valeurs impactantes ancrées dans son ADN.

Votre tempérament autonome et rigoureux vous permettra de réaliser un travail de qualité et respectueux des règles d'hygiène et de sécurité.

Parce que ce poste le nécessite, vous devez savoir lire, compter et écrire et être à l'aise avec l'informatique industrielle.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, envoyez-nous votre candidature rapidement !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Emeline, chargée de missions RH, vous recontactera par téléphone pour un premier échange. Puis, si votre candidature semble correspondre à notre recherche, vous rencontrerez Guillaume, Responsable de production pour un second échange et une visite de site.

Opérateur de production (F/H)

 **St Nicolas du Pélèm(22)**



CDI



Débutant



BAC

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Sur le site de Saint Nicolas du Pélèm, ce sont 109 salariés qui s'investissent tous les jours pour élaborer de délicieux émincés de volaille (tranchage et rôissage)

Mission :

Votre quotidien chez nous :

En tant qu'opérateur (trice) de production au sein du service enfournement, vous pour missions de :

- En fonction des instructions données par le conducteur enfournement, approvisionner le tapis du four en produits à l'aide du basculeur, en tenant compte de la position et du nombre de produits à positionner sur le tapis pour éviter les chevauchements
- Etaler correctement les produits sur le tapis avant passage en four, en s'assurant de l'absence de tout corps étranger
- Ecarter les produits non-conformes dans les bacs prévus à cet effet
- Ranger et maintenir son espace de travail propre
- Alerter le chef de ligne dès que quelque chose est différent : couleur ou aspect inhabituel

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est un CDI à pourvoir à temps plein
- 35 heures par semaine, en modulation,
- Horaires de travail en équipe 2*8

Rémunération & avantages :

- Salaire brut mensuel de : 1 827€
- Primes :
 - Pause payée à hauteur de 20 minutes par jour travaillé,
 - Prime d'habillage : 1.39€ par jour travaillé,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
 - Majoration des heures de nuit pour les heures réalisées avant 6H,
 - Prime d'assiduité
 - Participation, intéressement
 - Prime de 13^{ème} mois
 - Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté

Profil :

Parlons de vous :

Vous connaissez l'univers de la production industrielle et avez en tête les notions d'hygiène et de sécurité grâce à une expérience réalisée si possible en industrie agroalimentaire ?

Vous êtes flexible et aimez travailler en équipe ?

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Aurore vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Opérateur de production (F/H)

 **LA VRAIE CROIX (56)**



CDI



Débutant



BAC

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Sur le site de La Vraie Croix, ce sont 314 salariés qui s'investissent tous les jours pour fabriquer des cordons bleus et des nuggets pour notre propre marque, Père Dodu, et des marques de distributeurs.

Le site de La Vraie Croix se situe à 20 minutes à l'est de Vannes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Sous la responsabilité de votre chef(fe) d'équipe, vous aurez pour missions principales de :

Poste façonnage :

- Contrôler les produits semi-finis,
- Déclasser les produits non conformes,
- Ecartier et signaler la détection de corps étrangers.

Poste palettisation :

- Prendre connaissance du planning de conditionnement,
- Apposer les étiquettes sur les colis selon les références,
- Ranger les colis sur les palettes correspondants à la référence des colis tout en respectant le plan de palettisation.

Poste conditionnement :

- Contrôler l'aspect des produits finis nus,
- Contrôler les barquettes ou les étuis,
- Déconditionner, le cas échéant, les barquettes ou les étuis.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- 35 heures par semaine, en modulation
- Les horaires : 2*8
- Conditions de travail : froid, port de charges

Rémunération & avantages :

- Salaire brut mensuel de : 1 815.88€
- Primes :
 - Pause payée à hauteur de 20 minutes par jour travaillé,
 - Prime d'habillage : 0.91€ par jour travaillé,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
 - Majoration des heures de nuit pour les heures réalisées après 21H et avant 6H,
- Participation et intéressement,
- Prime de 13^{ème} mois au prorata de la présence pour la première année,
- Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté,
- Mutuelle d'entreprise,
- Restaurant d'entreprise.

Profil :

Parlons de vous :

Au-delà de vos compétences techniques et de vos expériences passées, c'est surtout votre savoir-être qui nous importe.

Alors si vous appréciez le travail en équipe et que vous êtes prêt(e) à apprendre et motivé(e), n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Le petit plus : vous avez idéalement acquis des compétences sur une activité similaire en milieu agroalimentaire !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Célia vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Responsable Sécurité Environnement (F/H)

 Languidic (56440)  CDI  Expérience en industrie  Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Rejoindre Galliance c'est intégrer la filière volaille d'une coopérative polyvalente, ancrée dans le Grand Ouest, responsable et soucieuse de produire une alimentation de grande qualité et accessible à tous. C'est oser relever les grands défis de l'agriculture et répondre aux enjeux de transition écologique et alimentaire, dans l'intérêt de nos éleveurs et des consommateurs. C'est également partager des valeurs humaines avec un esprit collectif fort qui donne du sens à son propre avenir.

Rejoindre Galliance c'est une opportunité pour apprendre et évoluer professionnellement. Parce que nous sommes convaincus que la vie est faite de plus d'une vie, nous croyons à la force du savoir-être et proposons des programmes de formation ainsi que des écoles internes pour favoriser les évolutions et mobilités, qu'elles soient fonctionnelles ou géographiques.

Chez Galliance, nous sommes ouverts à tout type de profil et de parcours atypiques, y compris au-delà de nos domaines d'expertise.

Chez Galliance nous travaillons sur de nombreux projets audacieux et innovants qui permettent de valoriser le travail de nos éleveurs de volaille. Nous sommes fiers de nourrir tous les jours des millions de Françaises et de Français, en transformant les volailles de nos adhérents, depuis l'élevage jusqu'à leur assiette, et en les commercialisant à travers nos marques La Nouvelle Agriculture, Douce France, Père Dodu, Fermiers d'Ancenis, Nature de France et Gastronomes Professionnels.

Notre site en quelques mots :

- Galliance Languidic (MORBIHAN à 20 minutes des plages) - 550 collaborateurs
- Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel

- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Vous rejoignez une équipe composée de 3 collaborateurs et êtes rattaché(e) au Directeur. Vous participerez à réduire l'impact de l'activité industrielle sur l'environnement, à évaluer les risques et proposer, en accord avec la direction de Galliance Languidic, une politique de sécurité et de respect de l'environnement.

Vos missions sont les suivantes :

- Manager l'animateur sécurité du site ;
- Assurer la prévention des risques professionnels : document unique, plan d'actions, démarche préventive ;
- Elabore et suis l'avancement du plan d'actions sécurité ;
- Gérer l'organisation des plans d'urgence : POI, PER et exercices d'évacuation ;
- Garantir la prévention des TMS en collaboration avec l'infirmière du site ;
- Encadrer la prévention des risques industriels : audits, comptes rendus, etc.
- Participer aux réunions CSSCT et participer aux réunions de production ;
- Déployer la politique RSE du groupe, et être le relais terrain pour traduire les objectifs RSE Groupe en objectifs applicable sur le site. Mettre en place le plan d'action pour atteindre ces objectifs, animer les indicateurs RSE (gestion des énergies, des déchets etc.)
- Contrôler le bon fonctionnement de la STEP à travers le prestataire externe de gestion de la STEP, et en support de la responsable QHE (gestion technique de la STEP assurée par la Maintenance) : vérifie les données de fonctionnement envoyées par le prestataire de gestion de la STEP, repère-les tendances/dérives et rend compte de la situation à son responsable.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste en CDI est à pourvoir immédiatement
- Cadre au forfait jours et jours de repos

Rémunération & avantages :

- Salaire annuel brut selon profil : 41 500 € à 45 500 €
- Prime sur Objectif
- 13^{ème} mois

- Participation/intéressement
- Prime mobilité/assiduité
- Accès vente magasin
- CSE

Profil :

Parlons de vous :

Parlons de vous :

- Vous êtes diplômé(e) d'une formation BAC+5 dans la Sécurité/Environnement ?
- Vous justifiez d'une expérience d'au moins 5 ans en industrie agroalimentaire ?
- Vous faites preuve d'une capacité managériale, d'adaptation, de réactivité, d'un bon sens du relationnel et d'une connaissance approfondie sur le terrain ?
- Vous avez une appétence pour les sujets opérationnels de proximité ?

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.

Responsable d'atelier (F/H)

 La Vraie Croix (56)

 CDI



Expérience de 3 ans min.



BAC +2 min.

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Chez Galliance nous agissons ensemble afin de créer un environnement accueillant pour tous. Nous sommes engagés dans une démarche d'inclusion au travers de notre politique handicap. De ce fait, nous encourageons les personnes en situation de handicap à postuler à nos offres d'emploi. Galliance croit en la force du collectif !

Notre site en quelques mots :

Sur le site de La Vraie Croix, ce sont 314 salariés qui s'investissent tous les jours pour fabriquer des cordons bleus et des nuggets pour notre propre marque, Père Dodu, et des marques de distributeurs.

Le site de La Vraie Croix se situe à 20 minutes à l'est de Vannes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

En tant que Responsable d'atelier, vous serez rattaché à Dorian, Responsable Production. Vous êtes garant du respect des normes d'hygiène et de sécurité. Au sein de nos équipes, vous aurez pour missions principales :

- Assurer la gestion d'un atelier de 70 personnes sur le plan sécurité, qualité, communication auprès des équipes et encadrants et organisation de production
- En charge de l'optimisation de son atelier en lien avec le responsable de production, son hiérarchique direct, et le service planification

- En charge de mettre en place la stratégie industrielle définie au niveau de l'entreprise par la direction
- Garant des résultats de son périmètre, le responsable d'atelier devra mettre en place et suivre les indicateurs pour atteindre les objectifs de production (sécurité, qualité et productivité)
- Idéalement, vous êtes issu(e) d'une formation agroalimentaire. Vous bénéficiez d'une première expérience significative dans une fonction similaire ou d'une expérience confirmée sur un poste de Chef d'équipe dans le secteur agroalimentaire.
- H/F de terrain, vous savez gérer vos priorités et intervenir dans la résolution de problèmes.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein (forfait jour).
- Horaires : journée
- Conditions de travail : froid, bruit.

Rémunération & avantages :

- Salaire brut annuel de 34K à 38K €(sur 13 mois)
- Primes :
 - Prime d'assiduité,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
- Prime de 13^{ème} mois au prorata de la présence pour la première année,
- Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté,
- Participation, intéressement,
- Mutuelle d'entreprise,
- Restaurant d'entreprise.

Profil :

Parlons de vous :

Afin de mener au mieux vos missions et de vous épanouir complètement au sein de nos équipes vous :

- Avez déjà acquis une expérience en management/gestion d'équipes ;
- Êtes reconnu(e) pour votre capacité d'adaptation et d'organisation ;
- Aimez le travail en équipe ;
- Savez communiquer avec efficacité et bienveillance ;
- Êtes force de proposition et savez prendre du recul pour résoudre les problèmes
- Avez une appétence pour l'amélioration continue et êtes à l'aise avec les outils informatiques (Word, Excel, Powerpoint)
- Et enfin la sécurité et la qualité sont vos priorités au quotidien !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Aurore vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Opérateur conditionnement (F/H)



[LE BIGNON - 44140]



[CDI]



[Débutant accepté]



[01/07/2024]

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Galliance Le Bignon (44140) est un site de transformation de viandes de volailles. Au quotidien, ce sont 150 femmes et hommes qui œuvrent pour fabriquer des nuggets, des cordons bleus, des ailes marinées et des tenders.

Le Bignon est une commune située à 15 minutes au Sud de Nantes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe Régis, responsable conditionnement, vous aurez pour missions principales de :

- Selon la ligne, contrôler la qualité des produits en vous assurant de tous corps étrangers
- Ecarter les produits non-conformes dans le bac prévu à cet effet
- Conditionner les produits dans les barquettes, étuis ou sachets suivant les lignes
- Alerter le Conducteur de ligne et/ou le Chef d'équipe en cas de dysfonctionnement
- Sécuriser son poste de travail tout au long de la production

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- Vous travaillerez 7h40 par jour du lundi au vendredi en horaires 2x8 (06h00/13h40 – 13h40/21h20) – base 35h / semaine avec modulation du temps de travail.
- Vous évoluerez dans le froid entre 4 et 8 degrés, en position debout/assis, et respecterez des normes d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Vous intégrerez un environnement collectif, sur des postes majoritairement en binôme.

Rémunération & avantages :

- Salaire mensuel : 1839.42€ brut sur 13 mois
- Prime d'habillement
- Prime panier repas
- Prime de transport
- Prime d'ancienneté dès la 1^{ère} année
- CSE
- Chèques vacances
- Prime d'intéressement et participation

Profil :**Parlons de vous :**

Vous avez envie de travailler dans un domaine d'activité riche de sens, dont les produits sont vendus et consommés dans toute la France ?

Vous recherchez une entreprise où il faut bon vivre, avec des valeurs humaines inscrites dans son ADN ?

Vous êtes manuel et aimez les postes dynamiques. Vous souhaitez travailler en collectif ?

Alors, postulez chez nous, et rencontrons nous !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Emeline DARRAS, chargée de missions RH vous recontactera par téléphone pour organiser un premier entretien. Si cet entretien s'avère concluant, un second sera organisé pour rencontrer Régis, votre futur responsable, et aussi pour visiter l'usine.

Opérateur de production (F/H)

 **St Nicolas du Pélém(22)**

 **CDI**

 **Débutant**

 **BAC**

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Sur le site de Saint Nicolas du Pélém, ce sont 109 salariés qui s'investissent tous les jours pour élaborer de délicieux émincés de volaille (tranchage et rôissage)

Mission :

Votre quotidien chez nous :

En tant qu'opérateur (trice) de production au sein du service Préparation, vous pour missions de :

- En fonction du planning de production, préparer les saumures à l'aide des mélanges mis à disposition par l'opérateur épices
- Placer les bacs europ sur l'élévateur et assurer le chargement des barattes en viande, en s'assurant de l'absence de tout corps étranger
- Ajouter la saumure correspondante selon la procédure
- Démarrer le barattage, assurer la mise sous vide selon le temps défini dans la procédure
- Contrôler le barattage (coloration, absorption...)
- Vider les barattes dans des bacs europ
- Saisir les informations de la ligne sur l'outil informatique VIF
- Acheminer les bacs europ en frigo de stockage ou aux différents postes concernés et assurer la traçabilité (étiquettes)
- Nettoyer les barattes entre chaque recette (Risque Allergènes)
- Ranger et maintenir son espace de travail propre

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est un CDI à pourvoir à temps plein
- 35 heures par semaine, en modulation,
- Horaires de travail en équipe 2*8
- Conditions de travail : froid

Rémunération & avantages :

- Salaire brut mensuel de : 1 883€
- Primes :
 - Pause payée à hauteur de 20 minutes par jour travaillé,
 - Prime d'habillage : 1.39€ par jour travaillé,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
 - Majoration des heures de nuit pour les heures réalisées avant 6H,
 - Prime d'assiduité
 - Participation, intéressement
 - Prime de 13^{ème} mois
 - Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté

Profil :

Parlons de vous :

Vous connaissez l'univers de la production industrielle et avez en tête les notions d'hygiène et de sécurité grâce à une expérience réalisée si possible en industrie agroalimentaire ?
Vous êtes flexible et aimez travailler en équipe ?

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Aurore vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Chef d'équipe - Abattoir (F/H)

 LANGUIDIC (56440)  CDI  Expérience de 3 ans en industrie  Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

- Galliance Languidic (MORBIHAN) - 550 collaborateurs - Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel
- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Missions :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe abattoir, vous aurez pour missions principales :

- Assurer la sécurité au sein du service
- Garantir la qualité, l'hygiène et la sécurité des produits ainsi que la traçabilité des produits
- Organiser et manager l'équipe
- Gérer les flux de production
- Garantir le suivi des performances de l'atelier
- Garantir le respect de la productivité au quotidien
- Assurer l'exploitation des équipements
- Animer des réunions
- Rendre compte de votre activité au Responsable d'atelier

Aussi vous serez formé(e) à la réglementation relative au bien-être animal, dans ce cadre vous devrez veiller au respect des bonnes pratiques BEA de l'équipe, au quotidien et pour l'intégralité des lots de volailles abattues.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- Horaires de travail du lundi au vendredi en 2/8 + samedis occasionnels

Rémunération & avantages :

- Rémunération annuelle brute de 30700€ sur 13 mois
- Primes : habillage, ancienneté
- 13^{ème} mois
- Participation et intéressement
- CSE

Profil :

Parlons de vous :

- Vous justifiez d'une expérience sur un poste similaire ?
- Vous avez des connaissances en règles d'hygiène et sécurité ?
- Vous maîtrisez le domaine de la sécurité alimentaire ?
- Vous maîtrisez Excel ?
- Véritable homme/femme de terrain, vos capacités managériales ont déjà fait leurs preuves ?
- Vous faites preuve de rigueur, d'une bonne capacité d'adaptation, de réactivité et d'exemplarité ?
- Vous êtes autonome et êtes capable de prendre des initiatives ?

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.

Chef d'équipe (F/H)

 La Vraie Croix (56)

 CDI

 Expérience confirmée

 BAC +2 min.

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Chez Galliance nous agissons ensemble afin de créer un environnement accueillant pour tous. Nous sommes engagés dans une démarche d'inclusion au travers de notre politique handicap. De ce fait, nous encourageons les personnes en situation de handicap à postuler à nos offres d'emploi. Galliance croit en la force du collectif !

Notre site en quelques mots :

Sur le site de La Vraie Croix, ce sont 314 salariés qui s'investissent tous les jours pour fabriquer des cordons bleus et des nuggets pour notre propre marque, Père Dodu, et des marques de distributeurs.

Le site de La Vraie Croix se situe à 20 minutes à l'est de Vannes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

En tant que Chef d'équipe, vous êtes garant du respect des normes d'hygiène et de sécurité. Au sein de nos équipes, vous aurez pour missions principales :

Sécurité

- Assurer la sécurité de votre équipe et des collaborateurs environnants
- Animer les réunions sécurité avec votre équipe

Management

- Assurer les affectations sur les lignes et adapter l'effectif en fonction des besoins de production
- Assurer le maintien de la productivité

Suivi des commandes

- Coordonner les flux de matières sur les lignes de fabrication et dans le stock
- Organiser les lignes en assurant les priorités de fabrication

Suivi de la qualité :

- Garantir le respect des bonnes pratiques de fabrication et des règles d'hygiène
- Assurer la traçabilité des produits
- Mettre en œuvre des actions correctives

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein.
- 35 heures par semaine, en modulation.
- Horaires : vous travaillez en 2*8
- Conditions de travail : froid, bruit.

Rémunération & avantages :

- Salaire brut mensuel de 2 250.00€
- Primes :
 - Pause payée à hauteur de 20 minutes par jour travaillé,
 - Prime d'habillage : 0.91€ par jour travaillé,
 - Majoration des heures de nuit pour les heures réalisées après 21H et avant 6H,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
- Prime de 13^{ème} mois au prorata de la présence pour la première année,
- Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté,
- Participation, intéressement,
- Mutuelle d'entreprise,
- Restaurant d'entreprise.

Profil :

Parlons de vous :

Afin de mener au mieux vos missions et de vous épanouir complètement au sein de nos équipes vous :

- Avez déjà acquis une expérience en management/gestion d'équipes ;
- Êtes reconnu(e) pour votre capacité d'adaptation et d'organisation ;
- Aimez le travail en équipe ;
- Savez communiquer avec efficacité et bienveillance ;

- Êtes force de proposition et savez prendre du recul pour résoudre les problèmes
- Avez une appétence pour l'amélioration continue et êtes à l'aise avec les outils informatiques (Word, Excel, Powerpoint)
- Et enfin la sécurité et la qualité sont vos priorités au quotidien !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Aurore vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Conducteur de ligne junior (F/H)

 **LA VRAIE CROIX (56)**



CDI



Débutant



BAC

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Sur le site de La Vraie Croix, ce sont 314 salariés qui s'investissent tous les jours pour fabriquer des cordons bleus et des nuggets pour notre propre marque, Père Dodu, et des marques de distributeurs.

Le site de La Vraie Croix se situe à 20 minutes à l'est de Vannes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Sous la responsabilité de votre chef(fe) d'équipe, vous aurez pour missions principales de :

- Prendre connaissance du planning de production journalière,
- Connaitre les différents points de sécurité des machines sur la ligne,
- Savoir monter/démonter et mettre en place les machine sur la ligne,
- En fonction des machines :
 - o Approvisionner en matières premières et emballages,
 - o Savoir effectuer un changement de format simple,
 - o Prévoir les changements de consommable si nécessaires (étiquettes, films, etc.),
- Savoir contrôler la conformité des produits :
 - o Aspect visuel du produit : pliage, coloration, etc.
 - o Collage : étuis, carton,
 - o Soudure,
 - o Positionnement de la coupe,
- Savoir effectuer des réglages simples : videojet, robot de mise en étuis, etc.
- Travailler sur un poste de travail propre, organisé et sûr.

Vous pourrez également être positionné(e) sur un poste d'opérateur(rice) de production selon le planning établi par vos responsables.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein,
- 35 heures par semaine, en modulation,
- Les horaires : 2*8,
- Conditions de travail : froid, port de charges.

Rémunération & avantages :

- Salaire brut mensuel de : 1 901.79€
- Primes :
 - Pause payée à hauteur de 20 minutes par jour travaillé,
 - Prime d'habillage : 0.91€ par jour travaillé,
 - Majoration des heures de nuit pour les heures réalisées après 21H et avant 6H,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
- Participation et intéressement,
- Prime de 13^{ème} mois au prorata de la présence pour la première année,
- Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté,
- Mutuelle d'entreprise,
- Restaurant d'entreprise.

Profil :

Parlons de vous :

Au-delà de vos compétences techniques et de vos expériences passées, c'est surtout votre savoir-être qui nous importe.

Alors si vous appréciez le travail en équipe et que vous êtes prêt(e) à apprendre et motivé(e), n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Le petit plus : vous avez idéalement acquis des compétences sur une activité similaire en milieu agroalimentaire !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Célia vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Technicien de Maintenance (F/H)

 La Vraie Croix (56)

 CDI



Expérience confirmée



BAC à BAC +3

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Sur le site de La Vraie Croix, ce sont 314 salariés qui s'investissent tous les jours pour fabriquer des cordons bleus et des nuggets pour notre propre marque, Père Dodu, et des marques de distributeurs.

Le site de La Vraie Croix se situe à 20 minutes à l'est de Vannes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe maintenance composée de 26 collaborateurs, vous assurez les opérations de maintenance préventives, curatives et amélioratives dans le domaine électrique, mécanique, hydraulique et pneumatique sur l'ensemble des équipements de production du site.

Sous la responsabilité du Responsable Maintenance, vous assurez les missions suivantes :

- Contrôler, surveiller et entretenir régulièrement les équipements,
- Diagnostiquer les éventuels dysfonctionnements sur les équipements,
- Organiser et programmer les activités et opérations de maintenance,
- Intervenir en cas de panne et/ou coordonner les équipes,
- Proposer des solutions pour optimiser sécurité et performance des matériels,
- Renseigner les comptes rendus en GMAO (Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur),
- Rendre compte des interventions au chef d'équipe,
- Suivre le réseau incendie sprinkler selon les instructions spécifiques,

- Maintenir l'atelier de maintenance et le stock pièces propres,
- Contrôler et intervenir sur la salle des machines,
- Intervenir sur les équipements de la station de prétraitement,
- Participer aux actions demandées par le service qualité.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein.
- 35 heures par semaine, en modulation.
- Horaires : vous travaillez en équipe de nuit de 20h25 à 4h30.
- Conditions de travail : froid, bruit.

Rémunération & avantages :

- Salaire brut mensuel de 2 234.88€
- Primes :
 - Pause payée à hauteur de 20 minutes par jour travaillé,
 - Prime d'habillage : 0.91€ par jour travaillé,
 - Majoration des heures de nuit pour les heures réalisées après 21H et avant 6H,
 - Panier de nuit : 10.19€ par jour travaillé,
 - Indemnité transport à hauteur de 200€ par an,
- Prime de 13^{ème} mois au prorata de la présence pour la première année,
- Prime d'ancienneté à compter d'un an d'ancienneté,
- Participation, intéressement,
- Mutuelle d'entreprise,
- Restaurant d'entreprise.

Profil :

Parlons de vous :

Vous êtes titulaire d'un Bac pro maintenance ou d'un BTS maintenance et vous justifiez d'une expérience significative d'au moins 3 ans sur un poste similaire.

Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur et votre capacité à travailler en autonomie.

Alors si vous appréciez le travail en équipe n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Célia vous recontactera par téléphone pour un premier échange.

Adjoint Chef d'équipe maintenance de nuit (F/H)

 LANGUIDIC (56440)  CDI  Expérience en industrie  Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots

- Galliance Languidic (MORBIHAN) - 550 collaborateurs - Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel
- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Missions :

Votre quotidien chez nous :

Vous rejoignez l'équipe de Mickael et vous avez pour missions principales de :

- Réaliser les travaux préventifs suivant les bons de travaux générés par la GMAO
- Intervenir sur les process en cas de défaillance d'un équipement
- Assurer le management du personnel qui lui est rattaché (équipe de nuit)
- Veille au respect des consignes d'hygiène et de sécurité
- Rendre compte des interventions significatives au responsable de l'entretien des équipements par des rapports d'intervention
- Être force de proposition pour améliorer le process et fiabiliser les établissements
- Participer aux interventions d'aménagement de nouveaux process dans le cadre des projets
- Remplacer le chef d'équipe de nuit lorsqu'il est absent

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir immédiatement et à temps plein
- Horaires de travail de nuit variable du lundi au vendredi (possibilité de travailler certains samedis)

Rémunération & avantages :

- Salaire brut annuel : 31k€ - 34k€
- Primes : habillage, ancienneté
- 13^{ème} mois
- Participation et intéressement
- CSE
- Accès vente magasin
- RTT

Profil :

Parlons de vous :

- Vous justifiez d'une première expérience significative et réussie dans le domaine de l'agroalimentaire ?
- Vous connaissez et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité ?
- Vous êtes titulaire d'un BAC pro BTS ou DUT en Maintenance Industrielle ?
- Vous avez le sens des responsabilités et vous êtes reconnu(e) pour votre leadership ?
- Votre sens de la communication et votre esprit d'équipe seront de véritables atouts pour réussir dans le poste

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.

Responsable des Energies (F/H)



LANGUIDIC (56440)



CDI



Expérience en industrie



Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots

- Galliance Languidic (MORBIHAN) - 550 collaborateurs - Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel
- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Missions :

Votre quotidien chez nous :

Vous rejoignez l'équipe de Mickael et vous avez pour missions principales de :

- Se charger de la conception, de la mise en place et de la coordination des actions permettant d'optimiser la performance énergétique
- Assurer le management du Frigoriste
- Assurer un reporting dans une optique de mesure et vérification M&V des économies réalisées
- Réaliser une veille sur les évolutions dans le domaine de la maîtrise de l'énergie, maîtrise les méthodologies de calcul des économies d'énergie et agit sur les modes d'approvisionnement
- Assurer le suivi des indicateurs de performance énergétique ainsi que de l'optimisation des contrats et pratiques d'achat
- Être force de proposition dans le cadre des programmes de rénovation ou de construction de nouveaux équipements

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir immédiatement et à temps plein

- Horaires de travail variable du lundi au vendredi (possibilité de travailler certains samedis) : 2x8 ou de journée

Rémunération & avantages :

- Salaire brut annuel : 33,5k€ - 35k€
- Primes : habillage, ancienneté
- 13^{ème} mois
- Participation et intéressement
- CSE
- Accès vente magasin
- RTT

Profil :**Parlons de vous :**

- Vous justifiez d'une expérience significative et réussie d'au moins 5 ans dans le domaine de l'agroalimentaire ?
- Vous connaissez et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité ?
- Vous êtes titulaire d'un BAC +5 spécialisé dans l'énergie et l'environnement ?
- Vous avez le sens des responsabilités et vous êtes reconnu(e) pour votre leadership ?
- Votre sens de la communication et votre esprit d'équipe seront de véritables atouts pour réussir dans le poste

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.

Conducteur de quai vif (F/H)

 LANGUIDIC (56440)  CDI  Expérience de 3 ans en industrie  Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

- Galliance Languidic (MORBIHAN) - 550 collaborateurs - Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel
- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Missions :

Votre quotidien chez nous :

En tant que Conducteur de quai Vif, vous aurez pour mission principale d'assurer le pilotage et l'organisation du quai de façon à garantir les différentes missions, sécurité, qualité, production et un suivi sur le BEA.

Concrètement, vous :

- Assurez la sécurité du service et faites respecter les consignes de sécurité
- Garantisiez la qualité, l'hygiène et la sécurité des produits ainsi que leur traçabilité
- Suivez et faites respecter le BEA
- Gérez la biosécurité
- Pilotez l'installation globale (tunnel, électronarcose, saignée, laveuse de caisses et de containers) et remontez les défaillances machines et interventions
- Managez votre équipe composée de 20 collaborateurs

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein

- Horaires de travail : 2/8

Rémunération & avantages :

- Rémunération annuelle brute de 26 250€ sur 13 mois
- Primes (habillage et ancienneté)
- 13^{ème} mois
- Participation et intéressement
- CSE

Profil :**Parlons de vous :**

- Vous justifiez d'une expérience dans le domaine de l'agroalimentaire et connaissez l'environnement de travail d'un abattoir/quai vif ?
- Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que celles liées au Bien Être Animal ?
- Homme ou femme de terrain, vous disposez de véritables capacités managériales et vous avez déjà fait vos preuves dans l'animation d'équipe ?
- Vous faites preuve de rigueur, d'une bonne capacité d'adaptation, de réactivité et d'exemplarité ?

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.

Animateur Sécurité (F/H)



LANGUIDIC (56440)



CDI



Expérience en industrie



Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Chez Galliance nous agissons ensemble afin de créer un environnement accueillant pour tous. Nous sommes engagés dans une démarche d'inclusion au travers de notre politique handicap. De ce fait, nous encourageons les personnes en situation de handicap à postuler à nos offres d'emploi. Galliance croit en la force du collectif !

Notre site en quelques mots

- Galliance Languidic (MORBIHAN) - 550 collaborateurs - Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel
- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Missions :

Votre quotidien chez nous :

Vous rejoignez l'équipe du Directeur et avez pour missions principales :

- Animer les équipes sur le terrain : sensibiliser les opérateurs à l'importance de leur sécurité, leur santé au travail et alerter les Responsables en cas de dérives.
- Assurer la veille réglementaire et le suivi des obligations réglementaires en matière de sécurité.
- Identifier les points de non-conformités, les améliorations possibles et gérer ses risques en connaissance de cause.
- Evaluer les risques professionnels à tous niveaux, rédiger et faire vivre le document unique (DU).
- Valider en collaboration avec le Responsable Maintenance le plan de prévention des risques et en contrôler le respect lors de travaux. Participer également au suivi des travaux ou au suivi des nouvelles installations.

- Assurer la relation avec la MSA et autres administrations sur les questions de sécurité.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir immédiatement et à temps plein
- Horaires de travail de journée (du lundi au vendredi avec possibilité de travailler certains samedis)

Rémunération & avantages :

- Salaire brut annuel : 36,4k€ - 39k€
- Primes : habillage, ancienneté
- Forfait jour
- 13^{ème} mois
- Participation et intéressement
- CSE
- Accès vente magasin
- RTT

Profil :

Parlons de vous :

- Vous justifiez d'une expérience significative et réussie d'au moins 3 ans dans le domaine de l'agroalimentaire ?
- Vous connaissez et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité ?
- Vous êtes titulaire d'un BAC + 2 minimum spécialisé dans la sécurité ?
- Vous avez le sens des responsabilités et vous êtes reconnu(e) pour votre leadership ?
- Vous maîtrisez les outils bureautiques ?
- Faire preuve de pédagogie et de persévérance sur la sensibilisation des opérateurs à l'importance de leur sécurité et santé au travail.

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.

CONDUCTEUR DE LIGNE CONDITIONNEMENT (F/H)

 [LE BIGNON (44140)]  [CDI]  [2] ans d'expérience

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagnez pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

- 150 femmes et hommes travaillent dans notre usine de transformation de viandes de volailles. Nous fabriquons des nuggets, des cordons bleus, des tenders et des ailes marinées.
- Parce que nous sommes dans un contexte de croissance, nous recherchons nos futurs collègues.
- Nous sommes basés au Bignon, à 15 minutes au Sud de Nantes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe de Régis (Responsable Conditionnement) vous aurez pour missions principales :

- La préparation de la ligne de production selon les instructions établies
- Le contrôle de l'approvisionnement de la ligne en consommables
- La réalisation de la traçabilité et les contrôles qualités
- La détection et la résolution des dysfonctionnements mineurs de la ligne
- Le respect des consignes techniques, d'hygiène et de sécurité
- L'animation de l'équipe présente sur votre ligne (entre 1 à 4 personnes)

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- Avec des horaires en 2x8 du lundi au vendredi : 06h00 / 13h40 – 13h40 / 21h20
 - Soit 7h40 par jour dont 21 min de pause payée et 19 min mises sur une banque d'heures
- Dans un environnement agroalimentaire où la température est entre 4° à 8° degrés, sur des postes soumis à cadence.

Rémunération & avantages :

- 1936,54€ / mois sur 13 mois
- Primes d'habillage
- Panier repas

Mais aussi : un CSE, une prime d'ancienneté dès la 1ère année, une prime d'intéressement et de participation, une mutuelle et une prévoyance retraite et la possibilité d'acheter de produits Galliance à moindre coût.

Parlons de vous :

Vous souhaitez travailler dans un environnement stimulant, dont les produits sont vendus et consommés dans toute la France ?

Vous recherchez une entreprise où il fait bon vivre, avec des valeurs inscrites dans son ADN ?

Alors, postulez chez nous, et rencontrons-nous !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Emeline DARRAS, chargée de missions RH (06.64.85.47.59) vous recontactera par téléphone pour organiser un premier entretien. Si cet entretien s'avère concluant, un second sera organisé pour rencontrer Régis, votre futur responsable et aussi pour visiter l'usine.

CONDUCTEUR DE LIGNE FABRICATION (F/H)

 [LE BIGNON (44140)]  [CDI]  [2] ans d'expérience

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagnez pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots : (3 lignes)

- 150 femmes et hommes travaillent dans notre usine de transformation de viandes de volailles. Nous fabriquons des nuggets, des cordons bleus, des tenders et des ailes marinées.
- Parce que nous sommes dans un contexte de croissance, nous recherchons nos futurs collègues.
- Nous sommes basés au Bignon, à 15 minutes au Sud de Nantes.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe de Jérôme (Responsable Matières Première et Fabrication) vous aurez pour missions principales :

- La préparation de la ligne de production selon les instructions établies
- Le contrôle de l'approvisionnement de la ligne en matières premières
- La réalisation de la traçabilité et les contrôles qualités
- La détection et la résolution des dysfonctionnements mineurs de la ligne
- Le respect des consignes techniques, d'hygiène et de sécurité
- L'animation de l'équipe présente sur votre ligne (entre 1 à 4 personnes)

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- Avec des horaires en 2x8 du lundi au vendredi : 05h00 / 12h40 – 12h40 / 20h20
 - Soit 7h40 par jour dont 21 min de pause payée et 19 min mises sur une banque d'heures
- Dans un environnement agroalimentaire où la température est entre 4° à 8° degrés, sur des postes soumis à cadence.

Rémunération & avantages :

- 1971.42€ / mois sur 13 mois
- Primes d'habillage
- Panier repas

Mais aussi : un CSE, une prime d'ancienneté dès la 1ère année, une prime d'intéressement et de participation, une mutuelle et une prévoyance retraite et la possibilité d'acheter des produits Galliance à moindre coût.

Parlons de vous :

Vous souhaitez travailler dans un environnement stimulant, dont les produits sont vendus et consommés dans toute la France ?

Vous recherchez une entreprise où il fait bon vivre, avec des valeurs inscrites dans son ADN ?

Alors, postulez chez nous, et rencontrons-nous !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Emeline DARRAS, chargée de missions RH (06.64.85.47.59) vous recontactera par téléphone pour organiser un premier entretien. Si cet entretien s'avère concluant, un second sera organisé pour rencontrer Jérôme, votre futur responsable et aussi pour visiter l'usine.

Adjoint Responsable Maintenance (F/H)



LANGUIDIC (56440)



CDI



Expérience en industrie



Dès que possible

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots

- Galliance Languidic (MORBIHAN) - 550 collaborateurs - Industrie de Transformation de volailles
- Orientation de site vers un marché industriel
- Evolution de notre organisation dans une démarche de progrès permanent
- Projet industriel significatif pour continuer à gagner en compétitivité et flexibilité
- Management d'équipes en constante évolution
- Entreprise qui fait de la diversité culturelle et de la mobilité interne un atout

Missions :

Votre quotidien chez nous :

Vous rejoignez l'équipe de Mickael et vous avez pour missions principales de :

- Participe au suivi de l'évolution de l'organisation validée au préalable suite aux différents projets structurant la maintenance. Participation au projet Oxygène.
- Est responsable de la planification et de la réalisation des travaux de maintenance et d'amélioration programmés.
- Assure le management du personnel qui lui est rattaché.
- Est garant de la qualité des historiques équipements et interventions.
- Participe à la réunion hebdomadaire maintenance et garantie le suivi de l'exécution des demandes de travaux émises par la production.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir immédiatement et à temps plein
- Horaires de travail de journée du lundi au vendredi (possibilité de travailler certains samedis)

Rémunération & avantages :

- Salaire brut annuel : 39k€ - 44k€
- Primes : habillage, ancienneté
- 13^{ème} mois
- Participation et intéressement
- CSE
- Accès vente magasin
- RTT

Profil :

Parlons de vous :

- Vous justifiez d'une expérience significative et réussie d'au moins 3 ans dans le domaine de l'agroalimentaire ?
- Vous connaissez et maîtrisez les règles d'hygiène, de sécurité et de maintenance (Technique) ?
- Vous êtes titulaire d'un BAC spécialisé en maintenance ?
- Vous avez le sens des responsabilités et vous êtes reconnu(e) pour votre leadership ?
- Vous maîtrisez les outils bureautiques ?

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Evan vous contactera par téléphone pour un premier échange.