



BELLOT
MINOTERIES

Nourrir l'avenir







Dans une entreprise familiale du secteur de l'agroalimentaire de plus de 90 salariés, située à 18 kms de Niort, nous recherchons un :

Chef meunier (H/F)

Vos missions :

Rattaché au responsable production, votre rôle est d'organiser, planifier et suivre la production pour atteindre les objectifs définis.

Vos principales missions comprennent :

-  Manager les équipes du moulin (encadrement, planning, réalisation des entretiens individuels)
-  Définir le programme de préparation des mélanges de blé et de fabrication des moulins
-  Superviser les équipements du moulin (réglage des équipements du moulin, maintenance curative et préventive, suivi du plan de maintenance)
-  Entretien et nettoyer les équipements et du site
-  Gérer la qualité des produits (mélange des blés, production des farines)
-  Gestion de la qualité du système (sécurité alimentaire / audit / certification / produit / label / IFS / produit)

Profil recherché :

Vous disposez d'une Licence professionnelle Production et Management en industrie céréalière ou d'une expérience significative sur un poste similaire.

Vous avez de bonnes connaissances en meunerie et normes agroalimentaires. Vous avez une volonté de travailler dans la proximité avec les équipes (profil aimant le terrain). Vous êtes ordonné et méthodique.

Si vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge au sein d'une entreprise dynamique et en plein développement, ce poste est fait pour vous !!

Temps de travail : Temps plein

Candidature (CV et lettre de motivation) à envoyer au service Ressources Humaines :

gaelle.leroux@bellotminoteries.fr

ou à Madame LEROUX, Bellot Minoteries, GEOFFRET, 79400 Saint Martin de Saint Maixent l'Ecole