DEFINITION DE FONCTION

**FONCTION : Chef d’Equipe**

**TITULAIRE :**

**DIRECTION/SERVICE** : Direction Industrielle PDT / Site Produits du Terroir St Geours de Maremne

**MISSIONS CLES :**

**En tant que Chef d’Equipe, vos missions principales sont les suivantes :**

1/ Vous respectez les règles Sécurité et Qualité en vigueur

2/ Vous animez et organisez le travail d’une équipe de 20 à 40 personnes, en veillant au maintien d’un bon climat social,

3/ Vous assurez la tenue des plannings de fabrication, en quantité, qualité et délais,

4/ Vous participez à l’activité des lignes (approvisionnement, fabrication, contrôles)

5/ Vous anticipez et alertez les régleurs, la maintenance et/ou votre hiérarchie de tout dysfonctionnement

6/ Vous êtes force de proposition sur les améliorations possibles

7/ Vous êtes polyvalent sur la totalité des postes de la zone concernée

**ACTIVITES :**

**Pour se faire, avec l’aide de votre hiérarchie, vous:**

1/ Animez le bon fonctionnement de votre équipe à l’aide d’une démarche structurée : Management Visuel de la Performance (MVP) et Animation à Intervalles Courts (AIC).

2/ Suivez et analysez quotidiennement la performance SQCDME, en vous appuyant sur des indicateurs pertinents.

3/ Pilotez et optimisez les contraintes de fabrication : optimisation des utilisations matière, des process et des modes opératoires.

4/ Priorisez, animez et suivez le bon déroulement des chantiers d’amélioration. En mesurer leur efficacité (PDCA).

5/ Identifiez, valorisez et développez les compétences de vos équipes avec Cohérence, Transparence et Respect.

**POSITION DANS L’ORGANISATION :**

LIEN HIERARCHIQUE: N+2 : Responsable d’Atelier

 N+1 : Chef d’Atelier

**DELEGATION EN CAS D’ABSENCE :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| En cas d’absence, le Chef d’Equipe est remplacé par :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ACTIVITES CONCERNEES | Suppléance Décisionnelle | Suppléance Opérationnelle | POSTE |
| Toutes activités | X | X | Chef d’Atelier |
|  |  |  |  |

Le Chef d’Equipe peut être amené à effectuer le(s) remplacement(s) de :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ACTIVITES CONCERNEES | Suppléance Décisionnelle | Suppléance Opérationnelle | POSTE |
| Toutes activités | X | X | Chef d’Atelier |
| Toutes activités | X | X | Régleur |
| Toutes activités |  | X | Opérateur |

 |

**COMPETENCES CLES :**

1. Capacité managériale (Savoir-être)
2. Maîtrise des systèmes d’information (EXCEL, PP, MES, ERP)
3. Qualité d'anticipation et de réactivité et d’innovation face aux événements
4. Communication et écoute, capacité à travailler en transversal
5. Rigueur, synthèse et délégation

**ENJEUX / PROJETS SPECIAUX :**

Cf définition des objectifs annuels

|  |  |
| --- | --- |
|  | Oui/Non |
| Poste clé ayant un impact sur la sécurité des aliments et la qualité des produits | OUI |

|  |  |
| --- | --- |
| Date de mise à jour :  |  |
| Titulaire -nom/prénom  | Signature |
| Validateur -nom/prénom | Signature |