

Cave de La Côte à Tolochenaz c'est plus de 300 artisans vigneron attachés à la culture de leurs vignes et à l'excellence des produits élaborés, 80 collaboratrices et collaborateurs impliqués à tous les niveaux de l'entreprise, coopérative moderne, innovante, à taille humaine, fière de son passé mais résolument tournée vers l'avenir. Cave de la Côte met en bouteilles de nombreuses références de vins de la région.

**Afin de remplacer notre futur retraité, nous recherchons dès mars 2025 à 100%**

## **Chef d'équipe conditionnement**

**Rattaché(e) au responsable de production, vous serez responsable du bon déroulement du conditionnement et des lignes d'embouteillage/étiquetage**

**Vos principales responsabilités et tâches sont :**

- Conduire le personnel des lignes d'embouteillage (7 personnes), planning, absences, formation, management
- Organiser les travaux d'embouteillage selon les plannings reçus
- Conduire l'activité de mise en bouteille en répondant aux objectifs de production
- Identifier les dysfonctionnements et y pallier
- Assurer le reporting et le suivi des données de production (informatique)
- Assurer la disponibilité des matières sèches pour la production en fonction du plan de production
- Créer, améliorer et contrôler la bonne application des procédures de production et nomenclature
- Conduire les actions d'amélioration continue en collaboration avec le responsable de production et en se basant sur les principes du LEAN management
- Organiser et suivre les travaux de nettoyage et de désinfection des installations, du matériel et des locaux de conditionnement.
- Assurer la maintenance de 1er niveau.
- Remplacer sur la ligne les collaborateurs en cas d'absence
- Former et veiller à ce que les règles d'hygiène, qualité, sécurité et environnement (QHSE) soient appliquées par tous les collaborateurs

**Votre profil :**

- Bonnes compétences managériales
- Expérience confirmée dans un poste similaire industriel ou agroalimentaire
- Connaissances techniques de l'industrie agroalimentaire (installations de conditionnement)
- Bonnes connaissances informatiques d'un ERP, Excel, Word
- Connaissance du Lean management un plus
- Bonne maîtrise du français, autres langues bienvenues

Horaire de jour du lundi au vendredi : 42h30 par semaine

Lieu : Tolochenaz

**Intéressé(e) par ce défi ?** Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier **de candidature complet, incluant votre CV à jour, les derniers certificats de travail** et lettre de motivation sur l'adresse courriel [rh@cavedelacote.ch](mailto:rh@cavedelacote.ch)

CAVE DE LA CÔTE | société coopérative | **Chemin** du Saux 5 | **CH-1131** Tolochenaz (VD) Téléphone +41 21 804 54 29 | **E-mail** : [rh@cavedelacote.ch](mailto:rh@cavedelacote.ch) | [www.cavedelacote.ch](http://www.cavedelacote.ch)