

Cave de La Côte à Tolochenaz c'est plus de 300 artisans vigneronns 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

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 | www.cavedelacote.ch