

Conserves France recrute un Chef d'Equipe Nettoyage Industriel H/F sur son site de Sylvestre-sur-lot (47)

Période : Contrat à durée indéterminée

CHEF D'EQUIPE NETTOYAGE INDUSTRIEL

Rattaché(e) au Responsable Production, vous aurez en charge les missions suivantes :

- Animer, coordonner et effectuer le nettoyage d'un ou plusieurs ateliers ;
- Utiliser les produits adaptés et techniques appropriées aux différents espaces et supports ;
- Former et manager les nettoyeurs d'un atelier durant la saison (6 personnes) ;
- Veillez au respect des règles d'hygiène et sécurité,

Votre profil :

Vous êtes rigoureux, méthodique, dynamique et avez le sens du dialogue.

Vous disposez d'une expérience significative en nettoyage industriel au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Conditions :

- Poste à pourvoir en CDD puis en CDI (départ à la retraite).
- Horaires : Nuit
- Statut Agent de Maitrise
- Salaire de base + Variables majorées (heures supplémentaires, de nuit) + Diverses primes (habillement, transport, ancienneté) + Prime 13ème mois + Prime vacances

Coordonnées site de Saint-Sylvestre-sur-lot (47)

Envoyer votre C.V par mail à Mme HARYOULI Camélia : charyouli@conservesfrance.fr

Service RH : 05.53.36.14.36