



RESPONSABLE FABRICATION H/F

En 1999, La Brasserie du Mont Blanc (PME à taille humaine - 59 salariés) s'installe à la Motte-Servolex, au cœur de la Savoie. Depuis, nous avons rejoint l'entreprise familiale Duvel Moortgat, en devenant la 1ère brasserie en France du groupe brassicole belge et la 13è des brasseries dans le monde. Nous partageons tous ensemble le goût de l'excellence produit.

A la Brasserie du Mont Blanc, nous produisons les « bières du Mont-Blanc », bières de caractère brassées, en Savoie, à l'eau pure du Mont-Blanc, avec nos recettes et le goût de la qualité. L'entreprise s'appuie sur ses collaborateurs, leur savoir-faire et leur engagement, pour produire des bières, dont la qualité a d'ailleurs été reconnue à plusieurs reprises à travers des récompenses mondiales.

Afin de suivre le développement de notre Brasserie, nous créons un poste de **RESPONSABLE FABRICATION (H/F)**.

Rattaché au Directeur Général, vous pilotez nos ateliers de production (Brassage, fermentation et filtration) dans un contexte d'accroissement de la production. En vous appuyant sur vos capacités d'analyse, d'anticipation et votre rigueur, vous vous épanouissez dans les missions suivantes :

- Manager une équipe de 11 personnes, dont 2 chefs d'atelier. Vous êtes un réel Responsable d'équipe et leader, vous savez manager, déléguer, motiver, faire grandir vos collaborateurs ;
- Piloter l'organisation et l'optimisation de l'ensemble de la production de la Brasserie dans le respect de la qualité, de la sécurité, des coûts et des délais ;
- Définir les programmes de fabrication avec les autres services ;
- Mettre en place, analyser, et communiquer des indicateurs de performances à votre Responsable ainsi qu'à vos équipes ;
- Être garant de la politique d'amélioration continue au sein du service et maintenir une dynamique dans l'équipe ;
- Proposer et mettre en œuvre les investissements dans l'outil de production de manière à augmenter tant la capacité que l'efficacité ;
- Participer avec créativité et méthode au développement de nouvelles recettes, à l'aide d'une picobrasserie.

Homme ou femme de terrain, votre parcours professionnel en industrie et votre formation technique vous permettent de mener à bien ces missions. Vous appréciez le travail en équipe et êtes amené à travailler en étroite collaboration avec vos collègues de la Brasserie (conditionnement, QHE, Amélioration continue, Supply, maintenance, RH, Finances) et du Groupe Duvel Moortgat. Votre sens du relationnel, votre fiabilité et votre capacité à travailler par projet sont indispensables.

De formation supérieure dans l'agroalimentaire (Ecole d'ingénieur, Master/Bac+5), vous vous appuyez sur une expérience significative dans le secteur brassicole avec une première expérience de management réussie. Vous êtes familier avec les exigences industrielles. La maîtrise de l'anglais est demandée ainsi qu'une aisance avec les outils informatiques.

L'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme sont des qualités qui participeront à votre intégration dans notre équipe. Nous vous accompagnerons avec plaisir et justesse dans votre prise de fonction, ainsi que dans votre évolution professionnelle.

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation d'handicap.

CDI statut Cadre. Salaire x 13 mois, tickets restaurant, mutuelle et prévoyance prises en charge à 100%. Intéressement.

Si cette opportunité correspond à votre projet professionnel, et peut-être à votre projet de vie en Savoie, n'hésitez pas à nous transmettre votre candidature à rh@brasserie-montblanc.com.

Rejoignez-nous pour contribuer à l'histoire de la Brasserie du Mont Blanc et partagez notre passion pour l'excellence !