

## **RESPONSABLE DE CONDITIONNEMENT F/H**

MARCHE DE PHALEMPIN

### **Contexte et Définition du poste :**

Depuis sa création en 1994, suite à la fusion de deux coopératives, le Marché de Phalempin s'est imposé comme une organisation de producteurs de référence dans la région Nord Pas de Calais. A cette date, les producteurs de plusieurs bassins de production (Pévèle, Plaine de la Lys et Weppes ) se sont regroupés afin de concentrer l'offre.

L'objectif premier du Marché de Phalempin est de valoriser le mieux possible la production de ses adhérents. La coopérative compte 200 adhérents pour un volume annuel de 40 000 tonnes et un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros.

La coopérative gère également toute la partie approvisionnements et apporte un très grand nombre de services à ses producteurs dont le service technique. Elle souhaite également être moteur de son bassin en soutenant l'installation des jeunes et la modernisation des ateliers de production.

Pour le site basé à Caëstre :

La mission : Veiller à la bonne tenue (hygiène et sécurité), à organisation optimale du centre de conditionnement, au respect des exigences de certification et au suivi des lots (qualité-traçabilité).

Définition de poste :

- Organiser le centre de conditionnement suivant les instructions données par les responsables du quai et du site et suivant les exigences des expéditions.
- Veiller à la bonne exécution du personnel pour les travaux de trie et de conditionnement des produits.
- Reconnaître, vérifier, identifier, répartir et préparer les produits en fonction des commandes quotidiennes.
- Enregistrer, suivre, comptabiliser, allotir les lots de marchandises informatiquement, ainsi que les transformations liées au conditionnement.
- Veiller au planning de nettoyage du centre et au nettoyage quotidien des postes de travail et la zone d'activité avec l'équipe.
- Veiller à la bonne tenue et enregistrement des opérations de contrôle.
- Maintenir les machines, le matériel et les installations en bon état de fonctionnement et anticiper les pannes et les maintenances avec les prestataires et les fournisseurs.

### **Profil recherché :**

Capacités liées à l'emploi :

- Respecter rigoureusement les consignes de sécurité et d'hygiène,
- Régularité des contrôles des installations et du matériel.
- Respecter rigoureusement les suivi et la traçabilité des lots.
- Respecter les délais de préparation et expédition.

Compétences et formation :

- Polyvalent,
- Réactif,
- Organisé,
- Esprit d'équipe et d'initiative (savoir être et bonne communication avec responsable du quai et du Site)

- Minutieux (respecter les processus de contrôle)
- Formation habilitation électrique
- Détenir le certificat d'aptitude de conduite (CACES 3)
- Compétence informatique (OFFICE) + formation interne Outil Interne
- Formation minimale sur la sécurité alimentaire des IA.

**Conditions :**

CDI. Basé à CAESTRE.

**Précisions pour candidater :**

Merci d'envoyer votre candidature (CV+lettre de motivation) à l'attention de Sandrine LELEU - APECITA -, en postulant en ligne

**Mail de candidature :**

sleleu@apecita.com