

Responsable Fabrication (H/F)

https://candidature.vollekindt-recrutement.fr/front-jobs-detail.html?id_job=1338&id_origin=0



Mise à jour	17-09-2026
Référence	36538
Service	VOLLEKINDT RECRUTEMENT
Localisation	Basse-Normandie
Contrat	CDI
Expérience	5 à 10 ans
Secteur	A02 Charcuterie
Disponibilité	1 à 3 mois
Formation	1 Autodidacte / Niveau Bac
Statut	-
Fonction	L09 Responsable d'Equipe de Production
Rémunération	entre 40 K€ et 45 K€

Contexte et définition du poste

Notre client :

Entreprise artisanale et dynamique de moins de 15 collaborateurs, notre client est spécialisé dans la fabrication et la commercialisation de charcuteries haut de gamme. Ses produits sont distribués dans toute la Normandie et en couronne parisienne, principalement auprès des magasins de la grande distribution.

L'entreprise bénéficie d'une excellente notoriété et d'une croissance régulière.

Notre client recrute un(e) Responsable d'Atelier Fabrication.

Le poste :

En lien direct avec la Direction, vous êtes le garant de la production. Vous encadrez une équipe de 3 à 4 personnes selon les saisons et intégrez le groupe de pilotage opérationnel de l'entreprise, aux côtés de la responsable administrative et du commercial.

C'est un poste de terrain : vous consacrez environ 80 % de votre temps à l'atelier.

Vos principales missions :

- *Qualité* : vous êtes responsable de la qualité gustative et bactériologique des produits, de la traçabilité et du respect des procédures d'hygiène.
- *Recettes* : vous garantissez le respect des recettes et la constance des produits.
- *Organisation* : vous participez à la gestion des matières premières, à l'ordonnancement, aux méthodes et à l'organisation globale de la production.
- *Management* : vous animez et coordonnez votre équipe.

Poste basé dans l'Orne (61), à pourvoir entre octobre et décembre 2026.

Conditions et avantages :

- CDI, statut agent de maîtrise.
- Rémunération selon expérience.
- 13⁷ mois et prime.
- Poste évolutif à terme selon les résultats.

Profil recherché

Charcutier(ère) confirmé(e), vous maîtrisez la charcuterie fine traditionnelle : saucisserie, pâtés et terrines, produits cuits et produits fumés.

Vous maîtrisez les équipements de l'atelier : cutter, poussoir automatique, injecteur, malaxeur, cuves de cuisson, cellules de fumage et de cuisson, machine sous vide...

Vous savez animer et coordonner une équipe de 3 à 4 personnes. Vous avez le goût du travail collectif et le sens de la rigueur, et vous souhaitez rejoindre une entreprise artisanale en croissance.