

Responsable de production – Vins de Cahors H/F

Description du poste :

- Vous avez envie de travailler dans une PME qui cherche à valoriser son territoire ?
- Vous avez de l'expérience dans la mise en bouteille, la logistique dans le monde du vin ?
- Vous aimez organiser, planifier mais aussi participer aux travaux opérationnels ?

Dans le cadre d'un remplacement maladie, nous recrutons une ou un Responsable de production pour une durée de 3 mois, pouvant être renouvelée.

Votre rôle :

Nous attendons de vous de gérer l'approvisionnement, la mise en bouteille et l'expédition.


Au sein de la société de négoce et sous la responsabilité du dirigeant, vous avez la charge de superviser et d'organiser l'ensemble des opérations d'embouteillage, d'habillage, de stockage et d'expédition des vins commercialisés (France et export), dans le respect des procédures en place, de la réglementation et des objectifs fixés par la direction.

Vos missions principalement axées sur des tâches opérationnelles consisteront à :

- Définir des plans de production détaillés en fonction des prévisions des demandes, des ressources disponibles et des contraintes de l'entreprise
- Gérer l'approvisionnement des matières et des services en rapport avec le service production et en accord avec la direction : évaluations des besoins, réalisation des commandes, suivi des commandes et contrôle de la conformité des produits et services livrés
- Gérer et suivre les stocks de vins, de matières sèches et de produits finis pour éviter les ruptures ou excédents tout en optimisant les coûts et réaliser des inventaires réguliers.
- Gérer les expéditions des produits : définir des plans d'expéditions en fonction des commandes clients, des délais de livraison et des contraintes de transport et de réglementation ; superviser leur conditionnement et leur emballage ; traiter les retours marchandises
- Assurer une allocation efficace des ressources humaines, matérielles et financières nécessaire au fonctionnement de la production en veillant à optimiser leur utilisation


- Contrôler la qualité en mettant en place / à jour des procédures de contrôle de la qualité afin de garantir que les produits finis correspondent aux normes de qualité établies (qualité de l'habillage de la bouteille et qualité des vins via des analyses régulières)
- Veiller et garantir le respect et la conformité des réglementations et des normes d'hygiène et de sécurité du personnel, des marchandises, du matériel et de l'environnement
- Planifier les activités de maintenance préventives des équipements afin d'assurer le bon fonctionnement des machines.
- Coordonner et superviser au quotidien l'activité de votre équipe (2 à 4 personnes)
- Travailler en étroite collaboration avec les autres services de l'entreprise (logistique, commerce, ADV et marketing) pour assurer une coordination efficace des activités et une fluidité dans la transmission des informations.

- Préparer des reporting réguliers sur les performances d'approvisionnement, de production et d'expéditions pour proposer des plans d'actions et des recommandations à la direction.

 Nous vous proposons :

- CDD 3 mois renouvelable dans le cadre d'un remplacement maladie
- Statut Agent de maîtrise - 38.5H hebdomadaires du lundi au vendredi midi avec RTT
- Horaires 8h – 17h30 du lundi au jeudi et de 8h à 12h30 le vendredi
- Salaire : à partir de 34K€ selon votre expérience
- Avantage : Tarif préférentiel sur les produits maisons, événements festifs en équipe, chèques cadeaux, cadeaux de fin d'année pour les enfants,
- Site : Cahors (46) – route de Toulouse

Profil :

 **Formation :** Formation supérieure min bac+2 en viti-oeno, agroalimentaire ou logistique,

 **Expérience & Secteur d'activité :**

- Vous avez une expérience d'au moins 2 ans dans la responsabilité de production et en PME dans les domaines de la production viticole et/ou la logistique.

 **Compétences & savoir-être :**

- Vous êtes reconnu(e) pour votre capacité d'adaptation et votre compétence de gestion des coûts.
- Vous avez le souci du détail pour garantir la qualité des produits et êtes force de proposition dans un objectif d'amélioration continue
- Organisé(e) et rigoureux(se), vous gérez les priorités avec efficacité
- Doté(e) d'un bon leadership, vous savez guider et motiver votre équipe.
- Homme ou femme de terrain, vous faites preuve de polyvalence et vous aimez vous impliquer fortement dans les tâches opérationnelles.
- Vous avez le sens de l'écoute et faites preuve de bonne communication avec vos différents interlocuteurs internes et externes.
- Vous avez une bonne maîtrise des outils informatiques (ERP interne : Primus Wine,)

Entreprise :

Fondée en 1887 dans le Lot, la Maison Georges Vigouroux œuvre à la renommée des vins du Sud-Ouest depuis quatre générations.

Pionnier de l'Appellation Cahors et spécialiste du Malbec français, le groupe compte différentes activités notamment l'exploitation directe de plusieurs domaines viticoles, de trois magasins de vente « Atrium » (à Cahors, Gramat, Souillac), d'un restaurant bistrannique sélection Michelin (Table de Haute-Serre) et d'un Hôtel-Restaurant Relais&Château 4* avec restaurant gastronomique 1* (Château de Mercuès).

Environ 70 salariés (ETP) composent cette entreprise, et à travers ses nombreuses marques, la Maison Georges Vigouroux est présente dans plus de 30 pays avec un positionnement « Premium » incontournable.

Processus de recrutement :

Ce poste est à pourvoir immédiatement.

- 1 entretien téléphonique de préqualification
- 1 entretien avec le service RH
- 1 entretien avec le Directeur

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste, nous vous invitons à nous envoyer votre CV ainsi qu'une lettre de motivation à l'adresse suivante : recrutement@g-vigouroux.fr