

Les Crudettes appartiennent au Pôle Végétal du groupe LSDH ; Société familiale française de plus de 100 ans, spécialisée dans le développement et conditionnement de liquide (Lait, jus, boissons végétales,...) et de végétal frais prêt à l'emploi.

Depuis 1984, Les Crudettes proposent des salades, des crudités et herbes fraîches prêtes à manger, tous les jours de l'année, à tous les consommateurs en France.

Les sites Les Crudettes sont implantés au cœur des bassins de production végétale du Val de Loire (Châteauneuf sur Loire 45) et de la Provence (Cabannes 13).

Notre Passion : travailler en partenariat avec des maraîchers experts de la terre, au plus proche de nos sites.

Nous transformons et distribuons au niveau national, sur les circuits de la grande distribution et de la restauration hors foyer, sous nos marques ou sous marque distributeur.

Notre Mission : Permettre à chacun de mieux se nourrir grâce à des fruits et légumes frais, disponibles partout, issus du travail de producteurs engagés.

Chef d'équipe préparation H/F - CDI

Rôle : Le chef d'équipe préparation encadre les préparateurs de commandes et veille à l'organisation, l'efficacité et la qualité des opérations logistiques au sein de l'entrepôt. Il agit comme un relais entre les équipes opérationnelles et la hiérarchie.

Vos principales missions :

- Vous répartissez les tâches entre les préparateurs de commandes, en veillant à une répartition équilibrée et efficace.
- Vous préparez et vérifiez les commandes afin de garantir leur conformité et leur qualité.
- Vous assurez la gestion des DLC courtes en lien avec le relais télévente, afin d'optimiser les ventes et limiter les pertes.
- Vous formez les nouveaux préparateurs ou ceux qui en expriment le besoin, afin de garantir un niveau de qualité conforme aux attentes.
- Vous prenez en charge la gestion des retours clients, dans le respect des procédures établies.
- Vous êtes responsable de la réception des produits finis et vous assurez leur conformité.
- Vous réalisez régulièrement les inventaires des produits finis, afin de garantir une bonne gestion des stocks.
- Vous veillez au respect des consignes en matière d'hygiène, de sécurité et de préparation.
- Vous assurez le suivi de la performance, de la productivité et de la qualité au sein de l'équipe.
- Vous vous assurez du bon fonctionnement et du bon état du matériel mis à disposition.
- Vous participez activement à la préparation des commandes lorsque cela est nécessaire.
- Vous effectuez toute mission confiée par votre responsable hiérarchique, en lien avec les activités du service.

Profil : Vous maîtrisez les règles de stockage, de préparation, d'hygiène et de sécurité. Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques et connaissez les contraintes liées aux clients, transporteurs et horaires de départ. Vous avez une première expérience en management d'équipe (15 à 20 personnes). Organisé(e), rigoureux(se) et réactif(ve), vous avez le sens des priorités et un bon relationnel. Votre polyvalence et votre esprit d'équipe seront des atouts clés pour réussir dans ce poste.





Conditions :

- Horaires d'équipes en fonction des plannings
- Un samedi sur deux travaillé, avec un jour de repos compensateur en semaine.
- Rémunération Fixe sur 13 mois + variable.
- Statut Employé.