



## Recherche

### Animateur en préparation de commande Web H/F

*CDD de 6 mois : septembre 2021-février 2022*

#### **Missions :**

Rattaché(e) au Responsable de la Préparation de commande, vous le secondez dans la gestion opérationnelle de cette activité très saisonnière et serez en charge de l'amélioration continue de ce service.

Garant des standards (sécurité, qualité, productivité, gestion des stocks),

- Vous suivez les indicateurs (réclamations clients interne, externe, retour, écarts de stocks.)
- Vous relevez et analysez les dérives et les écarts
- En collaboration avec le responsable prépa de commande et les différents acteurs du processus « Préparation de commande », vous proposez des plans d'action, les animez et vous assurez qu'ils sont bien mis en place.

Poste basé à Nanterre

#### **Profil :**

Vous êtes ingénieur ou diplômé d'un Bac+5 et possédez une expérience en amélioration continue.

Vous avez des bonnes capacités d'analyse, de synthèse, d'argumentation et de la rigueur ainsi que des qualités d'écoute et une bonne communication.

La maîtrise de l'informatique et notamment d'Excel est indispensable. Vous avez déjà eu une expérience avec un ERP (Enterprise Resource Planning).

Votre capacité à travailler en équipe sera particulièrement mise à l'épreuve entre novembre et janvier avec l'augmentation de l'activité sur cette période de Noël.

Merci d'envoyer votre CV par mail : [recrutement@lamaisonduchocolat.com](mailto:recrutement@lamaisonduchocolat.com)

## **LA MAISON DU CHOCOLAT**

*La Maison du Chocolat révèle depuis plus de 40 ans tout le génie du chocolat.*

*Née de l'énergie créative du chocolatier Robert Linxe, la Maison cultive l'art de ne rien faire comme tout le monde et d'inventer des assemblages de saveurs insensées.*

*Ses 35 chocolatiers passionnés, inspirés par le chef créateur et Meilleur Ouvrier de France Nicolas Cloiseau, proposent des créations 100% fait-main issues d'un savoir-faire artisanal français et élaborées dans un esprit de transmission et de partage.*

*La Maison s'engage à sélectionner les cacaos les plus fins du monde, traçables jusqu'aux producteurs et à assembler des ingrédients naturels nobles, sans additif ni concession. Une signature de goût qui bouscule avec équilibre et justesse, une attention portée à chaque détail, à chaque client ; la Maison du Chocolat vous invite à vivre des émotions inoubliables.*

*#lamaisonduchocolat*