



Recherche

Planificateur Production – CDI

Missions

Rattaché(e) au Responsable Mise sur le marché, vous assurez la planification, l'ordonnancement, le suivi de production pour nos ateliers de fabrications, afin de garantir le meilleur niveau de service au moindre coût. Ainsi vos missions principales seront de :

- Assurer la planification des productions à partir du Plan Directeur de Production en relation avec les responsables d'atelier et en prenant en compte les contraintes de production en optimisant le ratio charge/capacité.
- Assurer le suivi des productions réalisées et mesurer l'adhérence au planning.
- Assurer le suivi des campagnes éphémère et l'adéquation avec les mises à disposition.
- Valider la faisabilité des commandes de personnalisation.
- Acteur (actrice) du processus PIC-PDP-Planning, vous êtes en charge du suivi des indicateurs suivants : taux de rupture des produits finis, taux de couverture des bonbons de chocolat vrac et des produits finis + taux d'adhérence planning + respect des dates d'entrée en stock.

Profil

Jeune diplômé d'un Master 2 ou école d'ingénieur.

Savoirs faire/être : Votre forte capacité d'analyse, votre rigueur, votre aptitude à prioriser et votre esprit de synthèse seront autant d'atouts pour mener à bien votre mission.

Vous êtes proche du terrain, réactif, pragmatique, vous savez vous remettre en cause et résister au stress

Enfin vous êtes diplomate et savez communiquer auprès de différents interlocuteurs

Ce poste est basé à Nanterre (92).

Type d'emploi : Temps plein, CDI

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