

FONCTION :	CHEF DE POSTE UHT
Mission générale :	Assurer la livraison des produits (Qualité et Quantité) en fonction des plannings de fabrication
Attributions particulières :	<p><u>SUIVI DES FABRICATIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Prend connaissance et gère les plannings de fabrication- S'assure de l'approvisionnement en matières premières nécessaires pour la production- S'assure du respect des fiches techniques et recettes mises en place par le service qualité- Prend la responsabilité d'arrêter la production au cas où celle-ci ne respecterait pas les normes de fabrication- Est responsable du respect des plannings de fabrication qui lui sont transmis par le responsable d'exploitation UHT / RRT- Est responsable de la fabrication d'un produit respectant les normes qualitatives mises en place par le service qualité- S'assure du respect des plans de contrôle qualité production- S'assure du respect des consignes de nettoyage (environnement)- S'assure du respect des Bonnes Pratiques de Fabrication (production et nettoyage)- Effectue le rapport d'activité de son poste- Veille au respect des procédures le concernant et à leur adaptation éventuelle <p><u>RESSOURCES HUMAINES :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Gère l'équipe mise sous sa responsabilité, détecte les conflits éventuels et en informe sa hiérarchie- S'assure du respect des consignes de sécurité et d'hygiène <p><u>ANIMATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Anime les réunions hebdomadaires d'amélioration de la performance de lignes- Assure la liaison des services connexes à la production (maintenance et contrôle qualité) <p>A en charge la surveillance d'un ou plusieurs points critiques (CCP / PRPo)</p> <p><u>Suppléance :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- S'assure de l'application du système HACCP et du respect du règlement intérieur et des règles de sécurité et d'hygiène au sein de son équipe en l'absence du responsable d'exploitation- Le chef de poste désigné assure le remplacement du responsable de production en son absence

	<p><u>Transmission des savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Forme et accompagne les nouveaux entrants - Assure la transmission des savoirs
Suppléant :	Chef de poste UHT
Compétences au poste :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compétences techniques / savoir-faire : <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissances des bonnes pratiques de d'hygiène, de fabrication et de sécurité 2. Connaissances des produits et process de l'entreprise 3. Connaissances technologie UHT et machines aseptiques 4. Connaissance des paramètres clés pour la maîtrise dans son secteur 5. Connaissances de l'HACCP, des CCP et PRPo ✓ Comportements professionnels / savoir être : <ol style="list-style-type: none"> 1. Rigueur, sens de l'organisation 2. Homme de terrain 3. Resistance au stress ✓ Compétences managériales : <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestion des conflits 2. Communication
Responsable hiérarchique :	Responsable d'exploitation
Service :	Atelier UHT

La présente description de fonction a pour but de donner à son titulaire une approche de la fonction lui permettant de réaliser au mieux la mission qui lui est confiée.

Elle n'est ni limitative, ni exhaustive et peut être adaptée en fonction des circonstances rencontrées dans le cadre de l'activité et de l'évolution de l'entreprise.