



Créé en 1969, le Groupement Les Mousquetaires s'appuie sur un modèle économique original, le commerce associé, et constitue l'un des principaux acteurs de la grande distribution en Europe dans quatre métiers : l'alimentaire (Intermarché et Netto), l'équipement de la maison (Bricomarché et Brico Cash), l'entretien et la réparation automobile (Roady) et la restauration (Poivre Rouge).



Fort de de 62 Unités de Production (UP) et 11 000 collaborateurs, Agromousquetaires permet aux enseignes du Groupement de proposer des produits alternatifs aux grandes marques nationales. Le groupe est réparti en 6 pôles opérationnels, responsable de la production et de la livraison des produits à destination principale des magasins du Groupement.

STAGE AMELIORATION CONTINUE – nettoyage des lignes de production

DESCRIPTION DE LA MISSION :

Au sein du Service Exploitation de l'Usine, Vous apporterez votre contribution active pour accompagner et finaliser un chantier d'amélioration continue sur le nettoyage des lignes de production,

Vos principales missions seront les suivantes :

- Reprendre un chantier d'amélioration continue déjà démarré et s'assurer de le mener à son terme
- Finaliser la rédaction des instructions de nettoyage de ligne
- Tester avec les opérateurs les instructions et les faire évoluer
- Voir avec la maintenance les actions d'améliorations permettant de faciliter les opérations de nettoyage
- Accompagner les nettoyages et former les opérateurs aux bonnes pratiques
- Travailler sur les temps de nettoyage des différentes lignes afin de satisfaire au mieux les exigences de la qualité et de la maintenance
- Vérifier l'adéquation de notre plan de nettoyage / pratiques de nettoyage avec les exigences IFS v7



NIVEAU D'ÉTUDES :
BAC +3 à +5



NIVEAU D'EXPÉRIENCE :
- Connaissance des outils de résolution de problèmes LEAN (QQQCCP, diagramme d'Ishikawa, 5 pourquoi, PDCA, ...)
- Bonne maîtrise de Word et Excel (les macros seraient un plus)



COMPÉTENCES :

- vous êtes doté(e) d'un excellent relationnel et faites preuve de curiosité et de force de proposition,
- vous possédez une bonne capacité d'adaptation,
- vous êtes méthodique, rigoureux et aimez réaliser un travail de qualité,
- Vous aimez le travail en équipe et le terrain, Votre créativité et votre autonomie seront les qualités incontournables pour la réussite de votre mission

• SECTEUR :

Industrie agroalimentaire

• INTITULÉ DU POSTE :

Stagiaire Amélioration continue

• TYPE DE CONTRAT :

Stage (4 à 6 mois)

• TEMPS DE TRAVAIL :

Temps plein

• LIEU :

LA VOULTE SUR RHÔNE (07)

Le Moulin de la Chaume



Créée en 1983 et reconstruite en 2015 avec 4 lignes de production, la société LE MOULIN DE LA CHAUME est une entreprise de panification industrielle, elle dispose d'un vrai savoir-faire, reconnu dans le secteur de la Boulangerie industrielle.



1 site



84 salariés



23 M€ de CA