



YANN COUVREUR  
PÂTISSERIE  
PARIS

Yann Couvreur s'est lancé un défi : désacraliser le luxe, sortir la pâtisserie haut de gamme des palaces pour la mettre à la portée de tous.

Chef Pâtissier reconnu, Yann Couvreur sculpte, pour ses boutiques et sur différents autres canaux de distribution, une pâtisserie sur-mesure qui convient à son credo : un univers centré sur le respect du produit et la justesse des saveurs.

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons

## **Notre DIRECTEUR(TRICE) DE PRODUCTION (CDI) H/F**

Dans un environnement challengeant associant nouveaux locaux situés à Colombes (92), nouveaux équipements et création d'équipes, votre rôle sera de piloter et de coordonner l'ensemble des activités du site à travers le management des équipes de production (50 à 80 personnes) et de superviser les activités de qualité, de maintenance et de logistique du site.

Rattaché à la direction générale, vous travaillerez en étroite collaboration avec le chef Yann COUVREUR afin :

- D'organiser et d'optimiser le travail des équipes de production, nettoyage et logistique
- Prendre en charge la planification de la production, la gestion et l'organisation du laboratoire
- De superviser l'organisation du contrôle qualité des produits finis pour s'assurer qu'ils répondent aux exigences de l'entreprise
- De manager et de gérer le personnel (recrutement, formation, évaluation, gestion des plannings) en favorisant un environnement de travail positif et motivant.
- D'optimiser les processus en identifiant les opportunités d'amélioration pour mettre en œuvre des actions visant à accroître l'efficacité (sécurité, qualité, délais, environnement) et à réduire les coûts.
- D'assurer un suivi de la performance par l'intermédiaire d'indicateurs clés et un reporting régulier auprès du COMEX et de la direction générale.

Vous participez au COMEX

De formation bac+3 / bac+5 en agroalimentaire, vous bénéficiez de plusieurs années d'expérience en gestion d'équipe de production dans un contexte agroalimentaire, de préférence dans le secteur des métiers de bouche. Une expérience significative en pâtisserie serait un plus.

Homme/femme de terrain, vous faites preuve de bon sens, de leadership et êtes organisé pour gérer plusieurs tâches simultanément et être capable de résoudre des problèmes en prenant rapidement les bonnes décisions.

Vous avez un bon relationnel et vous appréciez le travail en équipes. Vous maîtrisez l'outil informatique et connaissez les logiciels de gestion de production (Excel, ERP, ...).

Merci d'adresser votre candidature (CV+LM) sous la référence Dirprod\_YCP par mail à [rh@cedial.net](mailto:rh@cedial.net)