## **RESPONSABLE PREPARATEUR DE COMMANDE FRUITS ET LEGUMES**

**Descriptif du poste**

Notre entreprise, basée dans la Drôme, en Auvergne Rhône-Alpes , a pour activité la commercialisation et le conditionnement de Fruits et légumes issus de l’agriculture biologique.

Elle recherche un Responsable préparation de commandes et logistique (statut AM) .   
Vous justifiez d’une expérience réussie dans le monde des fruits et légumes et de la logistique et vous pouvez être le partenaire motivé à nos équipes de vente pour assurer un service d’excellence et la satisfaction des clients .  
Missions et activités du poste :  
Véritable chef d’orchestre opérationnel, le responsable de préparation de commande et logistique transmet toutes les commandes, consignes et informations clients donnés par l’équipe commerciale à son équipe de préparateurs ( 12 à 15 personnes ).  
Il est l’interface de la production et du commerce et à ce titre remonte en temps réel les ruptures éventuelles ou les retards dans les délais de préparation afin de mettre en place tous les correctifs possibles pour respecter les plans logistiques et la satisfaction clients.  
Il a pour mission de rationaliser et optimiser la préparation de commandes en fonction des horaires d’expédition et des spécificités clients .   
Il améliore la qualité du service, maîtrise les erreurs de préparation et les ruptures produits en respectant les procédures de contrôle qualité de sortie de produits. A l’écoute permanente, il participe aux réunions de synthèse des produits avec l’équipe de vente.  
A ce titre, il prépare, organise et valide avec ses adjoint(e)s, les préparations de commandes des préparateurs, vérifie et contrôle le montage final, tant sur la méthode et le règles que sur la qualité des produits livrés.  
Il veille au bon fonctionnement du matériel, des stocks d’emballage, du rangement quotidien et de la propreté de la station.  
Il réalise des reporting réguliers auprès de la direction et participe aux réunions qualité.  
Compétences requises :  
Expérience nécessaire dans le domaine de la préparation de commandes et de la logistique et dans le domaine des fruits et légumes.   
Connaissances des règles d’hygiène et de sécurité d’un entrepôt alimentaire.  
Savoir manager une équipe tout en étant opérationnel.  
Faire preuve de rigueur et de méthode, de concentration et de capacité à réagir rapidement à la gestion des priorités.  
Sensibilité à l’agriculture biologique.  
Contrat :  
Base 43 heures annualisées  
Activité du lundi au vendredi – 1 samedi toutes les 3 semaines  
Pas de possibilité de congés en saison (15 Mai – 15 aout)  
Salaire (31 k€ - 35 k€) à négocier suivant compétences