

## ✦ *A propos de Briochin...*

Nous voulons faire de Briochin le leader incontesté des produits d'entretien vraiment authentiques et vraiment responsables. Ancrés en Bretagne depuis 1919, nous innovons et développons avec passion une offre de qualité toujours à la pointe de l'efficacité et de la naturalité.

D'ici 3 à 5 ans, nous ferons de Harris Briochin, une société encore plus attractive avec un chiffre d'affaires supérieur à 50m€ en maintenant notre taux de profitabilité.

Nous avons rejoint en septembre 2021 le Groupe ALTAIR (166M€ de CA, 490 personnes) avec lequel nous partageons des valeurs communes : qualité, tradition, fabrication Française et naturalité.

## *Pourquoi nous rejoindre ?*

- Rejoindre une entreprise Made in France, dynamique et engagée !
- Participer à des projets de développement ambitieux pour devenir le leader français de la droguerie et de l'entretien de qualité
- Chez Briochin, nous prônons des valeurs telles que l'audace, l'engagement, l'innovation et notre ancrage local en France et en Bretagne. Nous croyons en l'embauche de personnes curieuses, désireuses de partager leur savoir-faire et enthousiastes à l'idée de développer des compétences tout le long de leur vie professionnelle.
- Intégrer Briochin, c'est travailler pour une entreprise à taille humaine où chaque initiative compte.

## *Alors ?*

## **CE DÉFI EST FAIT POUR TOI ?**

*Rejoins l'équipe  
Harris Briochin !*



# OFFRE D'EMPLOI CDI

## *Pilote de fabrication (H/F)*



**Briochin**  
L'ARTISAN DU SOIN DEPUIS 1919

**Nous avons éveillé votre curiosité... alors voici encore plus d'éléments pour vous donner envie de nous rejoindre :**

Pour accompagner cette croissance, nous recrutons au sein de notre site industriel, près de Saint Briec, un(e) **PILOTE DE FABRICATION**, sous la responsabilité du Chef d'Atelier. Vous assurez les opérations de mélange dans le respect de la qualité et des délais impartis et vous anticipez les besoins afin d'approvisionner en continu les lignes de conditionnement.

## *Compétences requises*

- **Maitrise des étapes du process industriel, des recettes, et comprendre le fonctionnement d'un programme automate.**
- **Savoir faire preuve de réactivité pour réagir rapidement et avec efficacité en cas de problèmes et rendre compte en cas d'incident ou de problème.**
- **Faire preuve de vigilance et de rigueur pour suivre les recettes**
- **Être le garant de la traçabilité des ingrédients**
- **Être autonome et faire preuve d'une grande rigueur.**
- **Savoir s'organiser et anticiper**

## *Vos missions*

### **Mettre en place le mélange**

- Demander l'approvisionnement des matières premières rentrant dans la composition de la recette et les contrôler.
- Réaliser les opérations de pesage des différents éléments liquides et solides de la recette (incluant utilisation de chariot élévateur)
- Suivre une recette (pilotage par automate) et incorporer des éléments suivant l'ordre établi
- Piloter l'installation de fabrication
- Réaliser des analyses de conformité
- Être garant de la qualité des produits fabriqués
- Compléter les formulaires de production associés.

### **Assurer l'état des installations et leur fonctionnement**

- Nettoyer et vidanger les cuves en respectant les procédures
- Contrôler régulièrement l'état de fonctionnement de l'installation
- Savoir raccorder différents éléments d'un circuit hydraulique
- Réaliser des interventions de maintenance de premier niveau
- Ranger et nettoyer son atelier

## *Environnement de travail*

Lieu de travail : site industriel situé à Saint-Brandan (22800)  
Poste debout, horaires décalés  
Ecrans de contrôle sur automate  
CACES 3 souhaité  
Port de charges  
Respect des consignes de travail et de sécurité

## *Pour postuler*

[recrutement@lebriochin.com](mailto:recrutement@lebriochin.com)

Process de recrutement :

Entretien 1 : directeur industriel

Entretien 2 : DRH

Poste à pourvoir dans les meilleurs délais, processus de recrutement rapide