

Poste à pourvoir : Agent d'Ordonnancement

Poste basé à Saramon (32) – CDI Temps Plein

Définition du poste :

Participe à la mise en place, à la planification d'enlèvement, à la logistique et à la mise à disposition conforme des volailles vivantes en rapport avec les besoins commerciaux et les capacités industrielles du site.

Participe au contrôle de gestion industriel du site de Saramon.

Rattachement hiérarchique

Est sous l'autorité directe du Responsable Ordonnancement du site.

Description du poste :

- **Ordonnancement (tâches partagées avec le responsable):**
 - Récupérer et analyser les besoins commerciaux avec les disponibilités de production amont et les capacités industrielles (en relation avec le commerce et l'industrie).
 - Prévoir et suivre les MEP (mises en place) des volailles avec les groupements après validation de la direction.
 - Décliner les MEP en ordonnancement hebdomadaire des services abattoir et découpe.
 - Transmettre le planning à l'industrie et au commerce pour validation et mise en route.
 - Préparer un plan de travail journalier pour chaque service réactualisé en fonction des stocks et des ventes.
 - Organiser les ordres de livraison pour optimiser la production.
 - Prendre en compte les poids moyens annoncés pour organiser son ordonnancement de manière à éviter le give-away et les ruptures calibre.

- **Techniques (tâches partagées avec le responsable) :**
 - Optimiser le ramassage des volailles avec le transporteur amont.
 - Contrôler les heures de livraison prévues et les modifier si nécessaire pour optimiser le plan de charge abattoir et découpe.



- Contrôler l'optimisation des tournées de ramassage (nombre de camions, distances entre élevages...).

- Economiques (tâches partagées avec le responsable) :
 - Suivre les premières ventes journalières pour donner une tendance et ajuster son plan de travail.
 - Gérer l'équilibre matière : contrôler le bilan et informer les services commerciaux et industrie pour revenir à l'équilibre
 - Surveiller et informer en relation avec le commerce le niveau de report de chaque espèce.
 - Contrôler la présence et la conformité des fiches sanitaires ; avertir le service Qualité en cas de problème.
 - Contrôler la cohérence entre les poids moyens annoncés et réels et en avertir l'industrie si problème.
 - Contrôler la cohérence nombre prévu/livré.
 - Tracer les informations des lots en réception sur informatique.
 - Faire valider par la direction toute modification significative du planning.
 - Tenir à jour ses tableaux de bord afin de suivre l'évolution des indicateurs.

- Humaines :
 - Être en relation constante avec son Responsable pour le bon échange des informations
 - Développer au maximum les relations avec les chefs d'atelier afin de trouver les meilleures solutions.
 - Prendre en compte les propositions et attentes de la production concernant la gestion de l'ordonnancement et en informer la direction.
 - Assurer un climat serein avec les groupements, les éleveurs et le transporteur.

- Contrôle de gestion :
 - Valoriser les stocks de produits finis
 - Calculer les rendements et bouclage matière
 - Enregistrer les productivités par atelier
 - Enregistrer les divers taux de service et déséquilibres matière (Galliance)
 - Suivre divers tableaux de bord (Give Away, Redit...)

Candidatures courrier ou mail à :

- Fermiers du Gers - Service RH - Laure RUEFLI
- Mail : l.ruefli@fermiers-so.fr

