



Over ons

Maître Paul B.V. is marktleider in Nederland in vers diepgevroren patisserie en heeft zich ontwikkeld tot één van de grotere industriële patisserie banketbakkerijen van Europa. In Tilburg werken dagelijks ongeveer met 230 medewerkers om zo efficiënt en kwalitatief hoogwaardig mogelijk patisserieproducten te realiseren. Maître Paul B.V. maakt onderdeel uit van het familiebedrijf Châteraisé. Châteraisé is een merknaam op het gebied van exclusieve patisserie in Japan.

Wij zijn als bedrijf en als werkgever continue in beweging. We hebben een informele bedrijfscultuur en er is aandacht voor persoonlijke ontwikkeling en groei. Wil je meer weten over ons? Ga dan naar onze website voor meer informatie en een overzicht van onze actuele vacatures: www.maitrepaul.nl.

De functie

Heb jij ervaring als leidinggevende binnen de voedingsmiddelenindustrie en ben jij op zoek naar een nieuwe uitdaging? Dan hebben wij een mooie uitdaging voor een ervaren:

PLOEG CHEF (M/V) (fulltime)

Als Ploeg chef ben je verantwoordelijk voor het organiseren, coördineren en leiden van de werkzaamheden binnen de verschillende productieafdelingen. Dit houdt onder ander in dat je de dagelijkse gang van zaken regelt, aanwijzingen en instructies geeft voor wat betreft de uitvoering, voorschriften, e.d., medewerkers motiveert en stimuleert tot verbeter- en efficiency voorstellen en toeziet op de uitvoering van deze voorstellen. Tevens ben je bezig met de realisatie van een optimale productie in de juiste hoeveelheden, soorten en kwaliteiten conform Japanse maatstaven. Hiervoor vertaal je het beleid in operationele afdelingsdoelen, bewaak je de operationele conditie van productie mede met het oog op veiligheid en schakel je de afdeling Technische Dienst in bij grote storingen. Ook ben je verantwoordelijk voor 5S en autonoom onderhoud, inclusief opzet, beheer en borgen.

In deze functie geef je leiding aan de Meewerkend voormannen in de productie en van de Hygiënische Dienst (2) en werk je nauw samen met de collega's van de afdelingen Technische Dienst, Kwaliteitsdienst, Productvoorbereiding en Productontwikkeling. Je rapporteert rechtstreeks aan de Operations Directeur.

Profiel

Om in deze functie goed tot je recht te komen, is het van belang dat jij jezelf herkent in het onderstaand geschetste profiel:

- HBO werk- en denkniveau;
- leidinggevende ervaring met bewezen resultaten in een productieomgeving;
- ervaring met hoge kwaliteitsstandaarden;
- ervaring met het opleiden en het ontwikkelen van medewerkers;
- ervaring in de voedingsmiddelenproductie is een pré;
- bereidheid om in een ploegdienst te werken op termijn;
- goede mondelinge en schriftelijke beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Kerncompetenties

• Visie	• Overtuigingskracht
• Resultaatgericht	• Gedreven
• Besluitvaardig	• Energiek
• Goede probleemanalyse kunnen maken	• Communicatief vaardig

Wat bieden wij

Niet alleen onze producten, maar ook onze mensen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen. Er is ruimte voor dynamiek, persoonlijke aandacht, opleiding, ontwikkeling en een prettige werkomgeving. Een marktconform beloningspakket maakt dit aanbod compleet.

Interesse?

Graag ontvangen wij van jou een uitgebreide motivatiebrief en curriculum vitae. Deze kun je richten aan de HR afdeling van Maître Paul B.V.: personeelorganisatie@maitrepaul.com

Vragen?

Ben je enthousiast geworden maar zou je nog meer informatie willen, dan kun je contact opnemen met de afdeling HR via telefoonnummer 013-5951000.

Note voor recruitmentbureaus: we werken met zorgvuldig geselecteerde bureaus. Acquisitie op basis van deze vacature is niet zinvol noch gewaardeerd. Het verzenden van ongevraagde profielen zal betekenen dat deze kandidaten worden behandeld als directe sollicitaties.