



Responsable de Production

Informations générales

- **Employeur** : Bibarium SA
- **Lieu de travail principal** : Site de production à Bulle (Canton de Fribourg), entrepôt à La Praille (Genève), et déplacements chez les vignerons partenaires.
- **Date d'entrée en fonction** : 1^{er} Février 2025
- **Durée** : Contrat à durée indéterminée, taux d'activité 100 % (42 heures par semaine)

Présentation Bibarium

Bibarium est une scale-up active dans la production, le conditionnement et la vente de vins, de vin mousseux et de cocktails en fût. Bibarium développe des technologies innovantes qui visent à révolutionner la distribution de boissons chez les professionnels.

En forte croissance, Bibarium est dorénavant active sur les marchés suisses, français et belges.

Mission principale

Sous la direction de Bibarium SA et de la responsable de l'administration, le responsable de production supervise l'ensemble des opérations de production et conditionnement pour garantir une efficacité optimale et une qualité constante des produits. Ce rôle inclut nécessairement une bonne forme physique pour soulever et manipuler des charges lourdes, notamment les fûts.

Responsabilités et tâches

1. Gestion de la Production et du Conditionnement

- Planifier, superviser et participer activement aux étapes de la production et du conditionnement pour respecter les normes de qualité et de sécurité.
- Assurer la préparation et le remplissage des fûts de produits (vins, cocktails) en veillant à la précision et à la propreté du conditionnement.
- Participer activement au développement de nouveaux produits, en particulier les recettes de cocktails.
- Surveiller et ajuster les processus de fabrication pour optimiser les rendements, réduire les pertes et garantir la sécurité des opérations.

- Effectuer les manipulations nécessaires, y compris le levage des fûts et autres charges, dans le respect des règles de sécurité.

2. Reporting et Communication

- Établir des rapports réguliers sur les indicateurs de production, de qualité et de logistique pour la direction.
- Participer aux réunions de coordination avec les autres départements (ventes, administration, finances) pour aligner les opérations sur les objectifs de Bibarium SA.
- Fournir des recommandations pour optimiser les processus et réduire les coûts.

3. Qualité et conformité

- Assurer le respect des normes de sécurité alimentaire, des standards de qualité de Bibarium SA, et des réglementations en vigueur.
- Superviser la gestion de la qualité des produits tout au long du processus de production.
- Mettre en œuvre des procédures pour garantir la conformité des produits finis avant livraison aux clients.

Compétences requises

Compétences techniques

- Expérience en gestion de production dans le secteur alimentaire ou des boissons idéalement dans le secteur du vin.
- Maîtrise des outils de production tels que des pompes, des filtres et matériel isobariométrique.
- Maîtrise de l'analyse chimique et physique de tout type de boissons.
- Connaissances approfondies des procédures d'hygiène de type HACCP

Compétences personnelles

- Bonne condition physique pour les tâches de production et de conditionnement.
- Rigueur, sens de l'organisation et gestion des priorités.
- Excellentes capacités de travail en équipe.
- Flexibilité pour effectuer des déplacements en Suisse et à l'étranger.

En cas d'intérêt merci de transmettre votre CV à cette adresse électronique :

spritz@bibarium.ch