

Empire TH est une entreprise béninoise enregistrée au RCCM sous le numéro RB/COT/20 A 58647 depuis le 20 Juin 2020 et spécialisée dans la promotion du bien-être à travers une gamme diversifiée de produits et services allant de l'alimentation responsable au design d'intérieur, en passant par l'immobilier écologique, la mode écoresponsable et les événements axés sur le bien-être. Son domaine d'activités stratégiques "alimentation responsable" est spécialisé dans la production et la distribution de salades repas à emporter, inspirées de l'assiette alimentaire équilibrée, et des boissons 100 % naturelles à base de légumes, fruits et plantes.

Dans le cadre de son engagement envers l'excellence opérationnelle, Empire TH recherche une personne qualifiée pour rejoindre son équipe au **poste de Chef des Opérations de Production**.

**Type de contrat** : CDD d'un (01) an avec période d'essai de trois (03) mois

**Disponibilité** : Immédiate

**Mission générale**: Sous l'autorité du **Responsable Production et Entretien**, le chef des opérations de production aura pour principales missions de:

- **Veiller à l'identification des produits entrants ;**
- **S'assurer de la collecte correcte des données de production nécessaires à la traçabilité et à l'étiquetage des produits transformés et sortants ;**
- **S'assurer du bon déroulement des activités de production dans les sections d'intervention ;**
- **S'assurer de la mise en œuvre et du suivi du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des ustensiles de production ;**
- **Veiller au respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.**

**Activités et tâches:**

**→ Veiller à l'identification des produits entrants**

- Veiller à la codification des matières premières réceptionnées pour faciliter leur suivi tout au long de la chaîne de production ;
- Prélever, peser et doser les matières/produits (ingrédients, colorants, grains, ...) sur les balances, trémies peseuses, ...
- Suivre l'approvisionnement
- Veiller à l'étiquetage de toutes les matières premières (nom, numéro de lot, date de réception) sur les étagères dans les divers magasins et aire d'entreposage .

**→ S'assurer de la collecte des données de production nécessaires à la traçabilité et l'étiquetage des produits transformés et sortants**

- Faire un suivi de la transformation de chaque lot de matière et relever toutes les informations pertinentes devant permettre de retracer la vie du produit fini ;
- Codifier les produits semi-finis ou finis suivant la procédure de traçabilité d'empire th afin de faciliter leur étiquetage et le suivi de leur mouvement ;
- Étiqueter correctement les produits semi-transformés et les produits mis en conservation ;
- Veiller à communiquer les données de traçabilité sur les box de salades et les bouteilles de jus de fruits en associant le flux d'informations au flux des produits sortants.
- Renseigner les supports de suivi de fabrication (quantités, incidents, ...)

**→ S'assurer du bon déroulement des activités de production dans les sections d'intervention**

- Veiller au respect strict des procédures de travail d'empire th dans les sections d'intervention ;
- S'assurer du respect du planning de production dans les sections d'invention ;
- S'assurer du travail bien fait dans les différentes sections d'intervention ;
- Veiller à l'utilisation efficiente des ressources en général et des matières premières en particulier ;
- S'assurer de la qualité des produits transformés dans les sections d'intervention et garantir le respect des spécifications clients.
- Alimenter une machine industrielle en matière ou produit
- Vérifier l'état de fonctionnement des équipements (broyeurs, mélangeurs) et surveiller le
- Démarrer des machines
- Conditionner un produit

**→ Veiller au respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire**

- S'assurer du respect de port correct des Équipements de Protection Individuels ;
- S'assurer du respect du lavage correct et fréquent des mains ;
- S'assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (bavarder, éternuer, moucher, manger, boire, se toucher le corps ou les vêtements, avoir des plaies, souffrir d'une maladie infectieuse, etc).

**NB :** Exécuter toutes autres tâches compatibles à sa fonction sur demande de son supérieur hiérarchique.

**Profil recherché et compétences :**

Le candidat recherché doit:

- Être dans la tranche d'âge de 25 à 30 ans ;
- Avoir le niveau d'étude **DEAT en nutrition et technologie alimentaire , Bac+3 en Technologie alimentaire ou tout autre diplôme équivalent ;**
- Avoir au moins 02 ans d'expérience à un poste similaire dans une entreprise agroalimentaire ;
- Avoir connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en agroalimentaire ;
- Avoir connaissance des principes du système HACCP, 5M, 5S ;
- Avoir des connaissances en traçabilité des produits ;
- Avoir des compétences en collecte de données ;
- Avoir de l'aisance dans l'usage de l'outil informatique ;

**Dossier de candidature :**

Les personnes désireuses de postuler à la présente offre doivent constituer un dossier composé de :

- Lettre de motivation signée et portant explicitement l'adresse de résidence
- CV actualisé et signé
- Copie du diplôme exigé
- Copies des attestations ou certificats de travail justifiant les expériences professionnelles
- Copie de la pièce d'identité ou de toute autre pièce en tenant lieu

Les candidatures doivent être envoyées **en un seul fichier PDF** à l'adresse [empireth2020@gmail.com](mailto:empireth2020@gmail.com) et en copie [freshsalad@empireth.com](mailto:freshsalad@empireth.com) au plus tard le **jeudi 05 Février 2026 à minuit**.

**NB:**

- ***Tout dossier non constitué en un seul fichier PDF ou envoyé hors délai ne sera purement pas pris en compte.***
- ***Résider dans les périphéries de Cotonou ou Abomey-Calavi serait un atout.***
- ***Les candidatures féminines sont fortement encouragées.***