

CONTENU DU POSTE ET DU PROFIL DU POSTE

SERVICE : Direction Technique

A) Contenu du Poste

Intitulé du poste	Directeur Technique
Unité Administrative	BBREW/DTE/DT
Lieu principal du travail	Siège de la Brasserie à Ngozi
Intitulé du supérieur hiérarchique immédiat	Administrateur-Directeur Général
Missions	<ul style="list-style-type: none">• Conduire la Brasserie sur la voie de la réussite en assurant une bonne réalisation des objectifs de production et de qualité et en préparant la Brasserie aux évolutions futures.• Appuyer le Directeur Général dans ses tâches de gestion stratégique de la brasserie.
Responsabilités	<ol style="list-style-type: none">1. <u>Organisation Structurale de la Direction Technique</u><ul style="list-style-type: none">• Mettre en place un Organigramme de la Direction Technique qui définit de manière claire le mode de structuration de la Direction Technique.• Coordonner, Superviser et Conduire toutes les activités des équipes de la Direction Technique en assurant la conformité aux normes de la Brasserie.• Job Describing des agents de la Direction Technique : Clarifier les activités et les tâches opérationnelles des agents de différents services fonctionnels sous tutelle du Directeur Technique.• Développer des solutions innovantes pour améliorer l'efficacité et la qualité de travail.2. <u>Management et encadrement des équipes de la Direction Technique</u><ul style="list-style-type: none">• Encadrement des équipes: recruter, former et animer les équipes techniques (mécaniciens, électriciens, des agents de production et de qualité en fixant des objectifs clairs.• Gestion des ressources humaines : assurer le développement de compétences des collaborateurs et gérer les problématiques liées au personnel de la Direction Technique.• Mettre en place à tous les niveaux un système de gestion du personnel basé sur l'évaluation de la performance.3. <u>Gestion de la production et de la maintenance</u><ul style="list-style-type: none">• Supervision des processus : Contrôler les différentes étapes de processus de fabrication bières, eau, boissons gazeuses et d'embouteillage, en veillant à l'efficacité et à la qualité de chaque phase.• Maintenance des équipements: mettre en place un plan d'entretien préventif et curatif des installations, des machines et des infrastructures techniques de la brasserie de façon à optimiser les indicateurs opérationnels (OPI).• Amélioration continue: préconiser des solutions et mettre en oeuvre des projets pour optimiser les processus de production et réduire les coûts.4. <u>Gestion et pilotage des indicateurs de performance (KPI'S) Opérationnels et qualité</u>

- Piloter de façon stratégique les indicateurs de performance des processus dans différents services de la Direction Technique en instaurant un système de Contrat de performance aux collaborateurs.
- Définir la stratégie d'ensemble dans la Direction Technique dans le cadre de gestion des indicateurs de performance pour les éclater au niveau de la base.
- Vulgariser ces KPI'S dans la brasserie et les suivre journalièrement au moyen de système de contrôles journaliers (DCS/Daily Control System).
- Management de la qualité: Définir la politique et la stratégie future de la qualité tenant compte de son potentiel (humain et matériel), des marchés et de concurrence.

5. Stratégie et planification technique

- Définir la stratégie : participer à l'élaboration et à la mise en oeuvre de la stratégie Technique de l'Entreprise, en phase avec des objectifs globaux de la Direction.
- Définir et mettre en oeuvre la stratégie opérationnelle et un plan opérationnel triennal/quinquennal de la brasserie en phase avec les volumes de production définis avec la Direction Générale.

6. Gestion des projets et innovations

- Gérer les projets techniques tels que l'installation de nouvelles lignes de production, travaux de génie civile en veillant au respect des délais et des budgets alloués à ces projets.
- Développer des nouvelles recettes de bières et boissons gazeuses en veillant au respect des normes et à la qualité pour la satisfaction des consommateurs.
- Veille technologique : Tenir la Direction Générale informé des avancées technologiques et des innovations dans le Secteur de la brasserie pour maintenir l'Entreprise à la pointe.
- Gestion des procédures: mettre en place des instructions et procédures de travail pour amener la brasserie au niveau standard des brasseries.

7. Conformité et sécurité

- Respect des normes: Veillez au respect des normes industrielles de santé, sécurité alimentaire, de sécurité et l'environnement applicables à la production de boissons.
- Sécurité des biens et personnes: mettre en place les procédures de sécurité pour garantir la sécurité des installations et du personnel sur le site de production

8. Besoins logistiques et charrois

- Analyser, suivre, déterminer les besoins logistiques nécessaires pour assurer la pérenité de la production.
- Discuter les couvertures sur stocks et planifier les achats avec la Direction Générale.
- Gestion des charrois : une gestion efficiente du parc automobile de la brasserie.

9. Gestions des fournisseurs et des budgets

	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection des fournisseurs: identifier et choisir des fournisseurs pour l'achat des pièces, d'équipements ou de services techniques à moindres coûts. • Gestion budgétaire : établir, suivre et contrôler le budget alloué aux différents services de la Direction Technique. <p>10. Plan d'investissements Etablir un horizon triennal et quinquennal d'investissement à courts et longs termes pour les différents projets de la brasserie, le surveiller et l'ajuster ensemble avec la Direction financière et la Direction Générale par rapport aux moyens financiers.</p>
Liens fonctionnels internes	<p> Chef de service production Chef de service contrôle Qualité Chef de service maintenance Chef de service logistique Autres départements de l'entreprise </p>
Liens fonctionnels externes	Comités techniques du Conseil d'Administration
Eléments d'appréciation	<ul style="list-style-type: none"> • Indicateurs clés de performances • Bonne conduite de tous les processus de production • Respect des programmes de production • Respect de la qualité, et des mesures sanitaires • Maintenance et développement du personnel technique • Maintien de l'outil de production au top niveau de fonctionnement.

B) Profil du Poste

Niveau de formation pour le poste	<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme d'ingénieur industriel ou diplôme équivalent, des connaissances en brasserie et en transformation agro-alimentaire sont exigées. • La maîtrise du français étant obligatoire, l'anglais constitue un avantage.
Nombre d'années d'expérience professionnelles requise	10 ans
Ancienneté souhaitée à un poste équivalent	5 ans
Compétences professionnelles et personnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience indispensable de 5ans au poste de directeur technique dans l'industrie. • Expérience indispensable dans le management des hommes. • Excellent sens de l'organisation, de la planification stratégique et de la planification opérationnelle • Professionnalisme: assiduité, probité morale, respect des échéances , rapidité, créativité, respect de la hiérarchie et diligence. • Communication: compétence dans la communication écrite et orale. Ainsi que dans la rédaction des rapports • Travail d'équipe : bonne compétence interpersonnelle, habilité dans l'établissement et le maintien de bonnes relations de travail dans un environnement multiculturel.

- | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">• Excellente maîtrise des outils informatiques: word, excel, internet. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|