

OFFRE D’EMPLOI OPÉRATEUR(TRICE) FABRICATION Caramel LIQUIDE

Nigay, PME familiale, spécialiste et experte dans la fabrication de caramels, a su s’implanter au sein de la ville de Feurs depuis plus de 160 ans. Attachée à la transmission de son savoir-faire, l’entreprise Nigay accueille aujourd’hui la 6^{ème} génération au sein de son établissement. Ce savoir-faire, reconnu par les artisans et industries agroalimentaires, a su séduire. La détermination et la vocation de la société ont permis d’atteindre un chiffre d’affaires de plus de 65 millions d’euros, dont 62% à l’export. En effet, l’entreprise exporte ses produits au niveau européen et international. Nigay a su se démarquer en développant de multiples formes de caramels tels que les caramels aromatiques, colorants, spécialités ou encore les burnt sugars disponibles sous différentes formes (liquide, pâte, poudre ou éclat). Résolument tournés vers les valeurs humaines (Bien-Etre Nigay, Qualité de Vie au Travail...) et portés par la passion de leur métier, Henri et Yves NIGAY, dirigent 250 personnes et pérennisent leur savoir-faire. Grâce à cet état d’esprit et à ces innombrables valeurs, l’entreprise ne cesse de se développer en tant qu’expert du caramel au sens large du terme. Grâce à des valeurs qui leurs sont chères et formalisées dans leur politique de Développement Durable : Tradition/Innovation, Ethique et Responsabilités, Esprit d’équipe, Satisfaction client et Pérennité l’entreprise a su évoluer au fil des temps. Dans ce contexte NIGAY recherche un(e) :

OPERATEUR(TRICE) FABRICATION Caramel LIQUIDE (H/F) Intérim

Directement rattaché(e) au Responsable Production Caramel Liquide, au sein d’une équipe de 8 personnes, vous aurez à réaliser toutes les étapes nécessaires à la fabrication du caramel sous forme liquide tout en respectant les consignes générales d’hygiène, qualité, sécurité et environnement et les différentes procédures présentes dans le système qualité. Parmi vos principales missions, vous aurez notamment à :

• Respect des règles

- Respecter le port des EPI
- Respecter les règles de sécurité : masque à cartouche, gerbeur, ...
- Respecter les consignes Gestes et postures
- Respecter les règles d’hygiène (poste, tenue, hygiène personnelle, ...)

• Cuisson

- Vérifier la conformité de l’équipement et des éléments de la supervision avant le démarrage
- Saisir dans Scheduler la cuite à ordonnancer en s’assurant de la cohérence entre l’indice de la recette papier et du batch programmé
- Réaliser la cuite conforme à partir des fiches recettes et ordres de fabrication dans le temps imparti
- Utiliser les courbes Trend pour suivre le bon déroulement de la cuisson
- Conduire le four en Hors Batch si nécessaire et décompresser en manuel / reprendre la main en manuel.
- Diagnostiquer un emballement (évolution rapide de la couleur, ...) et réagir dans le process
- Réagir lors d’un incident équipements : mettre en sécurité
- Réagir lors d’un aléa courant : couleur trop faible, trop forte, cuite restée trop longtemps dans le four, ...
- Transférer le four en suivant le circuit jusqu’à la CST tout en respectant les procédures à appliquer avant de lancer le transfert et pendant le transfert en vérifiant qu’il n’y ait pas de fuite
- Appliquer les consignes laissées par le poste précédent et/ou la hiérarchie
- Effectuer les contrôles des points critiques pour la sécurité des aliments : CCP et CP et procéder à leur enregistrement. Alerter son Responsable en cas de non-conformité
- Réaliser les prélèvements manuels pour le suivi des couleurs cuisson (aromatiques)
- Réaliser les prélèvements manuels pour le suivi des couleurs cuisson (colorants) et appliquer les méthodes de prédiction couleurs
- Alerter sa hiérarchie ou le laboratoire en cas de dysfonctionnements, matériels defectueux ou tout autre aléa bloquant

- **Contrôle qualité**

- Réaliser les prélèvements aux fréquences indiquées et contrôler les couleurs
- Prédire les temps de cuisson sur les caramels colorants et Burnt Sugars en support à l'opérateur cuisson

- **Nettoyage et Rangement**

- Nettoyer et ranger régulièrement sa zone d'activité ainsi que le matériel de production.
- Procéder à l'enregistrement des tâches hygiène. Prendre soin des équipements et des outils laboratoire.
- Laver les poches de filtration, enregistrer l'opération sur le support papier et alerter le Responsable Hiérarchique et/ou le Conditionnement en cas de non-conformité
- Lancer les lavages des fours et alerter son responsable si le four est encrassé et que le lavage n'est pas prévu
- Effectuer les tâches d'hygiène hebdomadaires et procéder à leur enregistrement

Cette liste n'étant pas exhaustive.

Afin de mener à bien toutes ces missions, nous recherchons un profil de formation BAC dans secteur agroalimentaire souhaité ou expérience professionnelle d'1 an minimum dans le secteur des métiers de bouche ou des industries de transformation, avec les connaissances suivantes :

- Connaissance secteur agroalimentaire
- Bonnes connaissances et aisance en informatique
- Connaissance d'un logiciel de supervision et de SAP
- Connaissance des différents équipements de production (machines conventionnelles et assistées, machines à commandes numériques, unités de montage, assemblage d'ensembles mécaniques...)
- Expérience sur de la conduite d'équipement automatisé appréciée
- Connaissances des bases en chimie
- Maîtrise des gestes techniques

Vous êtes rigoureux, curieux, organisé, vous avez un esprit d'équipe et de l'aisance relationnelle (nombreux contacts interservices).

Travail en 3 X 8 : peut être amené à intervenir en horaire d'équipe modifié ou en journée pour les besoins de l'organisation.

Rémunération en fonction de votre profil (dont 13ème mois et intéressement et participation) + prévoyance + mutuelle d'entreprise + divers avantages.

Ce poste est à pourvoir au plus tôt.

Nous vous remercions d'adresser vos CV et lettre de motivation directement sur notre site internet www.nigay.com > Contact > Nous écrire > Recrutement



NIGAY SAS
ZI de la gare
BP 2 La Féculerie
42110 FEURS



+33(0)4 77 26 21 33