

“ L'art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE

Un(e) Assistant(e) de production (H/F)

Temps plein - CDI



La société familiale NIGAY est spécialisée dans la fabrication de caramels utilisés sous formes variées (liquide, pâte, poudre ou éclat) par les artisans et industries agroalimentaires. Nous avons pu nous imposer au niveau européen et international comme l'expert des caramels au sens très large du terme grâce à notre savoir-faire reconnu dans les caramels aromatiques, caramels colorants, burnt sugars et caramels spécialités. Avec un chiffre d'affaires de plus de 113 millions d'euros, dont 73% à l'export, l'entreprise livre plus de 450 références sur les 5 continents. Résolument tournés vers les valeurs humaines et portés par la passion de leur métier, Henri et Yves NIGAY, dirigent une équipe de plus de 345 personnes. Ils ont la vocation de pérenniser leur expertise du caramel et de la transmettre à la 6ème génération grâce à des valeurs qui leur sont chères et formalisées dans leur politique de Développement Durable : Passion, Tradition, Innovation, Exigence, Ethique.

Notre histoire a de l'avenir. Et si c'était aussi le vôtre ?

★ Vos connaissances / compétences

- Connaissance secteur agroalimentaire ou chimie
- Connaissance des process impliquant un fonctionnement en batch
- Connaissance d'un ERP (SAP idéalement)
- Connaissance des approches LEAN, outils amélioration continue
- Connaissance des outils de gestion de projet
- Maîtrise des logiciels du pack office (Excel, Word, Powerpoint)

★ Particularités du poste

- Poste Technicien
- Horaires journée

★ Vos qualités

- Gestion des priorités
- Qualités relationnelles
- Sens de l'organisation, anticipation, rigueur
- Esprit d'équipe
- Pédagogie
- Exemplarité
- Partage des valeurs d'une entreprise familiale



“ L’art et la science
de la *caramélisation* ”



Notre histoire a de l’avenir. Et si c’était aussi le vôtre ?

★ Vos missions

Rattaché(e) à la responsable Production du service Eclats, vous serez son bras droit Amélioration Continue et vous l’assisterez notamment sur les missions suivantes :

- **Amélioration continue**
 - Mettre en évidence les causes racines des problèmes récurrents QHSEE et Performance, établir et suivre un plan d’actions pour résoudre ces problèmes
 - Créer ou mettre à jour les standards aux postes, en collaboration avec les équipes terrain, et les déployer
 - Renseigner et analyser les indicateurs journaliers, hebdomadaires et mensuels
 - Identifier des opportunités d’amélioration ou d’optimisation, proposer des idées et les mener à bien
 - Piloter des projets industriels
 - Encadrer les mises en route des nouveaux équipements ou process
- **Gestion de production**
 - Valider le planning avec le service ordonnancement
 - Analyser la cohérence des rendements OF conditionnement versus OF de cuisson
 - Analyser les déviations aux standards SAP et mettre en place des actions
 - Support technique/méthodologique lors des aléas de production
- **Management transversal**
 - Travailler en collaboration avec les divers services de l’usine pour définir les méthodes de travail et améliorations nécessaires à l’élimination des pertes (techniques ou organisationnelles)
 - Former les nouveaux arrivants (Sécurité au poste, Hygiène, Sécurité des Aliments, SAP)
 - Participer à l’enracinement d’une culture du feedback et de l’excellence



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 > Nous rejoindre > Formulaire de recrutement



NIGAY SAS
ZI de la gare

BP 2 La Féculerie
42110 FEURS



+33(0)4 77 26 21 33