

“ L'art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE

**1 Responsable Sécurité des Aliments
Environnement (H/F)
Basé sur Feurs (42)**

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 140 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 300 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

- Formation supérieure dans le domaine de la Qualité Sécurité des Aliments
- Maîtrise d'un ERP (idéalement SAP)
- Connaissance des outils de gestion de projet
- Maîtrise logiciels du pack office (Word, Powerpoint, Excel)

★ Particularités du poste

- Poste Forfait Jours
- Statut : Cadre

★ Vos qualités

- Qualités relationnelles
- Leadership / Gestion de projet
- Force de proposition
- Partage des valeurs d'une entreprise familiale
- Culture d'amélioration continue



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



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

★ Vos missions

Le responsable sécurité des aliments-environnement pilote la sécurité des aliments et l'environnement dans une démarche d'amélioration continue.

Il est garant de la sécurité des consommateurs. Il coordonne un pôle autour de l'eau : de son utilisation jusqu'à son traitement. Il établit et déploie une feuille de route pour la sécurité du consommateur : comportement, organisation, technique

Sous la responsabilité du responsable QHSE, il encadre une équipe de 10 personnes

Les missions principales de la fonction sont les suivantes :

- Développer la culture "food safety"
- Participer à la conception des équipements et des locaux, assurer la qualification des lavages et des NEP (risques microbiologie, allergène, chimique, corps étranger)
- Gérer les impacts environnementaux : réglementation, analyse environnementale, gestion des déchets
- Coordonner les projets sécurité des aliments environnement sur nos 2 sites : Feurs (Loire) et Nesle (Somme)



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