

“ L'art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE

Un(e) stagiaire
Sécurité des aliments (H/F)

Durée stage : 6 MOIS



Créée en 1855, la société familiale NIGAY est spécialisée dans la fabrication de **caramels** utilisés sous formes variées (liquide, pâte, poudre ou éclats) par les artisans et industries agroalimentaires. Elle a su s'imposer au niveau européen et international comme l'expert des caramels au sens très large du terme grâce à son savoir-faire reconnu dans les caramels aromatiques, caramels colorants, burnt sugars et caramels spécialités.

La détermination et la vocation de la société ont permis d'atteindre un chiffre d'affaires de plus de 90 millions d'euros, dont 70% à l'export. Henri et Yves NIGAY dirigent 330 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 : l'éthique, la passion, l'innovation, la tradition et l'exigence.

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

★ Vos connaissances / compétences

- Formation agro-alimentaire ou qualité/sécurité des aliments Bac + 5
- Maîtrise de l'HACCP
- Gestion de projet
- Expérience : stage en industrie agro-alimentaire idéalement certifiée avec une norme du GFSI

★ Particularités du poste

- Horaires journée

★ Vos qualités

- Esprit d'équipe
- Sens de l'analyse
- Sens de l'organisation, anticipation, rigueur
- Autonomie, prise d'initiatives, force de propositions
- Aisance relationnelle et de communication



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



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

★ Vos missions

Pilote de projet de maîtrise des allergènes : prise en compte des évolutions de la norme FSSC 22000 et déploiement sur un atelier de production

Les missions principales de la fonction sont les suivantes :

- **Mise à jour du plan de gestion des allergènes :**

- Mettre à jour l'évaluation des risques, identifier et mettre en œuvre les mesures de maîtrise

- Intégrer les évolutions dans les différentes activités (R&D, production, ...)

- Sensibiliser et former le personnel

- **Déploiement du plan de gestion des allergènes sur un atelier de production avec une évaluation du risque de contamination croisée**

- Mettre à jour l'étude HACCP sur le danger allergène

- Elaborer le dossier de validation

- Renouveler le dossier de qualification du lavage garantissant l'absence de contamination croisée : revue du protocole de lavage, suivi analytique, formation du personnel



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



NIGAYSAS
ZI de la gare

BP 2 La Féculerie
42110 FEURS



+33(0)4 77 26 21 33