

“ L’art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE

Un Technicien contrôle qualité (H/F)

**Temps plein – CDI
Poste situé à Feurs (42)**

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

- Connaissance des différents équipements en laboratoire
- Connaissance des bases en chimie / microbiologie
- Maîtrise d’un ERP (idéalement SAP)
- Connaissance et aisance en informatique
- Connaissance secteur agroalimentaire

★ Particularités du poste

Cycle 8 semaines:

- 4 semaines en journée : (8h12h/13h17h)
- 3 semaines en 3x8 (4h12h/12h4h/20h4h)
- 1 semaine en repos

★ Vos qualités

- Sens de l’organisation, anticipation, rigueur
- Qualités relationnelles
- Force de proposition
- Partage des valeurs d’une entreprise familiale
- Faire preuve d’autonomie



“ L’art et la science
de la caramélisation ”



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

★ Vos missions

Le Technicien Contrôle Qualité effectue les contrôles des caramels aromatiques, spécialités, éclats et colorants, contrôle les matières premières, analyse les essais pour le service R&D, les caramels concurrents ..., réalise des études, étalonne les appareils de laboratoire, effectue des analyses microbiologiques, enregistre les résultats informatiquement, prépare des échantillons ...

Dans le cadre d’un remplacement et rattaché au chef d’équipe contrôle qualité, vous intégrerez le service Laboratoire contrôle qualité. Vos missions principales seront les suivantes :

Les missions principales de la fonction sont les suivantes :

- Effectuer les contrôles physico-chimiques des caramels aromatiques, spécialités, éclats et colorants (densimètre, spectrophotomètre ,ph-mètre, réfractomètre, rhéomètre,...)
- Contrôler les matières premières,
- Réaliser des analyses microbiologiques,
- Enregistrer les résultats informatiquement sur SAP et libérer les lots,
- Analyser les essais pour le service R&D,
- Réaliser des études,
- Etalonner les appareils de laboratoire,
- Effectuer le passage de consignes et reporte les informations à son responsable,
- Communiquer avec les chefs d’équipe et les opérateurs de production,
- Travailler en collaboration avec la planification
- Alerter sa hiérarchie en cas de situation anormale d’ordre de la sécurité, hygiène, process, qualité et environnement,
- Proposer des actions d’amélioration continue ...



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



NIGAY SAS
ZI de la gare

BP 2 La Féculerie
42110 FEURS



+33(0)4 77 26 21 33