

“ L'art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE

Un Chef d'équipe
Sécurité des Aliments (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

- Formation Bac+3 à bac+5 dans le domaine de la Qualité - Sécurité des Aliments, dans l'industrie agroalimentaire ou expérience équivalente de 2 ans minimum
- Connaissance Secteur agroalimentaire
- Connaissance des outils de gestion de projet
- Connaissance d'un logiciel de supervision et d'un ERP (SAP idéalement)
- Connaissance Microsoft office

★ Particularités du poste

- Statut : Agent de maîtrise
- Horaires : poste en journée
- 37,5 heures / semaine réparties sur 5 jours

★ Vos qualités

- Qualités relationnelles
- Sens de l'organisation, anticipation, rigueur
- Orienté satisfaction client
- Force de proposition
- 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

Le chef d’équipe Sécurité des Aliments gère en lien avec le Responsable Sécurité des Aliments Environnement, la définition, la bonne application et la mesure des règles de Sécurité des Aliments. Il déploie la culture Sécurité des Aliments auprès de tous les collaborateurs et s’assure de leur montée en compétences. Il pilote des projets d’amélioration continue pour engager et maintenir une dynamique de progrès.

Vos missions principales seront les suivantes :

- Encadrer et animer une équipe
- Faire vivre la culture Sécurité des Aliments de façon transverse sur le terrain et aux points de communication
- Piloter l’analyse des risques sécurité des aliments : animer l’équipe HACCP
- Piloter les audits HACCP : planning, réalisation des audits
- Gérer les incidents Sécurité des Aliments (réclamations clients, non-conformités internes et incidents fournisseurs) : traitement des incidents, analyse des causes racines et mise en place d’actions d’amélioration avec mesure d’efficacité
- Animer la sensibilisation Hygiène/sécurité des aliments à l’accueil des nouveaux embauchés
- Participer de façon régulière à des instances de communication transverse
- Gérer le plan analytique environnemental et le plan de contrôle allergènes, analyser les résultats et piloter les plans d’actions associés
- Participer à la définition du besoin et la réception des nouveaux équipements et des nouveaux locaux.



Ce poste est à pourvoir dès que possible

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