

“ L'art et la science  
de la caramélisation ”



## RECHERCHE

### Un(e) Responsable Sécurité des Aliments Environnement (H/F) CDI



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 70 millions d'euros, dont 66% à l'export. Henri et Yves NIGAY dirigent 250 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

- Leadership
- Expérience dans le management (équipe / transversal )
- Formation BAC + 5 agro-alimentaire – ingénieur ou master
- Microbiologie, HACCP
- Anglais souhaité
- Standards de l'industrie agro-alimentaire : FSSC 22000, IFS ou BRC
- Environnement : réglementation ICPE
- Outils LEAN – gestion de projet
- Expérience de 5 ans minimum sur un poste similaire souhaitée.

### ★ Particularités du poste

- Statut Cadre
- Horaires journée

### ★ Vos qualités

- Exemplarité
- Gestion des priorités, bonne gestion du stress
- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation
- Confidentialité
- Bon relationnel et bonne communication
- Qualités d'animation et pouvoir de conviction
- Prise de recul



“ 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 : 1 assistante STEP énergie, 1 assistante sécurité des aliments, 1 assistante hygiène lavage, les opérateurs Hygiène et agents d'entretien

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)



Nous vous remercions d'adresser vos CV et lettre de motivation directement sur notre site internet [www.nigay.com](http://www.nigay.com) > Contact > Nous écrire > Recrutement



**NIGAY SAS**  
ZI de la gare

BP 2 La Féculerie  
42110 FEURS



+33(0)4 77 26 21 33