

“ L’art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE SUR LE SITE DE NESLE

Un(e) Technicien(ne) Qualité (H/F)

Temps plein – CDD 9 mois
Poste à pourvoir au plus tôt



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

- Connaissance secteur agroalimentaire
- Bonnes connaissances et aisance en informatique
- Connaissance d'un logiciel de supervision et de SAP
- Connaissance des différents équipements de laboratoire
- Connaissances des bases en chimie

★ Vos qualités

- Esprit d’équipe
- Rigueur
- Confidentialité
- Sens de l’organisation
- Respect des bonnes pratiques
- Autonomie
- Bon relationnel

★ Particularités

- Statut technicien



“ 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 Qualité assure le contrôle des Matières Premières et des Caramels selon les plans de contrôle, il participe à la gestion des systèmes Environnement et Sécurité des Aliments et de manière globale est garant de la bonne marche du système QHSE. Vous assurerez les principales tâches citées ci-après :

● Contrôle qualité

Analyse des produits finis :

Effectuer les différents contrôles selon les plans de contrôle

En cas de non-conformité , calculer les corrections à apporter

Libérer les lots sur la base des spécifications et dans la limite des dérogations prédéfinies

Analyse des matières premières :

A réception des matières premières, prélever les échantillons puis appliquer le plan de contrôle associé

Libérer les lots sur la base des spécifications et dans la limite des dérogations prédéfinies

Appareillages :

Effectuer les vérifications des appareils de laboratoire selon le planning défini

Créer et maintenir à jour les fiches de vie des équipements

SAP :

Enregistrer les résultats obtenus sur SAP pour les Matières Premières /Semis Finis colorants

Débloquer sous SAP les lots si résultats conformes

● QHSEE – Sécurité des Aliments

Effectuer les tâches hygiène du Laboratoire selon le planning défini

Effectuer des prélèvements hygiène selon le planning défini pour suivre l’efficacité du nettoyage

Etablir un compte rendu de ses résultats pour mise en place d’actions

Effectuer des audits terrain QHSEE et établir un compte rendu

Rédiger les non-conformités (interne ou fournisseur)

Communiquer avec les fournisseurs afin de traiter les réclamations fournisseurs

Rédiger des instructions et procédures

● Divers

Effectuer le passage de consignes et reporter les informations à son Responsable

Suivre le stock des produits laboratoire, transmettre les demandes d’achats de consommables à son Responsable

Avertir son Responsable en cas de doute ou de non-conformité avérée

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 > Contact > Nous écrire > Recrutement



**NIGAY HAUTS
DE FRANCE**

Pôle Industriel de Mesnil St Nicaise
80190 NESLE



+33 (0)3 65 85 03 00