

Chef d'Equipe Sécurité des Aliments H/F



Notre client, 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.

Elle s'est imposée 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**.

Avec un chiffre d'affaires de plus de 140 millions d'euros, dont 73% à l'export, **NIGAY** 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**.

Rejoignez NIGAY, Leader Européen de la Fabrication de Caramel, en tant que Chef d'Équipe Sécurité des Aliments !

Envie de relever des défis passionnants dans un environnement innovant et dynamique ? NIGAY, entreprise de renommée internationale, vous offre l'opportunité de jouer un rôle clé dans la sécurité des aliments au sein d'une équipe engagée et ambitieuse.

Votre mission : jouer un rôle essentiel dans la définition et la mise en œuvre de la stratégie de Sécurité des Aliments.

Sous la supervision du Responsable Sécurité des Aliments et Environnement, vous participez activement à la définition, la bonne application et la mesure des règles de Sécurité des Aliments. Vous déployez la culture Sécurité des Aliments auprès de tous les collaborateurs en s'assurant de leur montée en compétences.

Votre challenge au quotidien :

- **Manager une équipe de 2 personnes** pour garantir une application rigoureuse des pratiques de sécurité des aliments
- **Incarner la culture Sécurité des Aliments** à tous les niveaux de l'entreprise, en étant un acteur présent sur le terrain.
- **Piloter l'analyse des risques** en sécurité des aliments, en animant l'équipe HACCP et en supervisant les audits
- **Organiser et réaliser les audits HACCP**, en définissant les plannings et en garantissant leur bon déroulement
- **Gérer les incidents de sécurité des aliments**, en menant des analyses des causes profondes et en pilotant les actions correctives et leur suivi
- **Animer des sessions de sensibilisation** à l'hygiène et à la sécurité des aliments, notamment pour les nouveaux collaborateurs
- **Superviser le plan analytique environnemental et le contrôle des allergènes**, en analysant les résultats et en pilotant les actions d'amélioration
- **Participer à la définition des besoins** liés aux nouveaux équipements et locaux, en garantissant leur conformité aux normes de sécurité des aliments
- ...

Ce poste allie **gestion d'équipe, expertise technique** et **agilité opérationnelle**, dans un environnement collaboratif et stimulant où l'innovation est au centre des préoccupations.

Votre profil :

 Vous êtes diplômé(e) d'un Bac +3/5 en Qualité/Sécurité des Aliments dans le secteur Agro-Alimentaire ou vous justifiez d'une expérience équivalente de 2 ans minimum.

 Vous maîtrisez les outils de gestion de projet ainsi que les logiciels de supervision et ERP.

 Vous avez un excellent sens du relationnel, une forte orientation client et une organisation efficace qui vous permettent d'atteindre vos objectifs.

Si vous êtes motivé(e) à rejoindre une entreprise de taille internationale, innovante et axée sur l'amélioration continue, alors ce poste est fait pour vous !

 **Notre processus se fait en plusieurs étapes et validées pas à pas.** Si votre CV retient notre attention, vous aurez un premier échange téléphonique avec Audrey ou Émilie, un entretien au cabinet, puis une rencontre avec notre client. Chaque étape est l'occasion de faire le point ensemble, et le parcours peut s'ajuster à tout moment.