

Assistant(e) QHSE F/H

Vous êtes dynamique et vous recherchez une mission pleine de sens dans un contexte de fort développement ?

Alors rejoignez NUTRISENS et prenez part à son aventure !

Le groupe NUTRISENS (477 collaborateurs) est devenu en 10 ans l'un des acteurs majeurs sur le marché de la nutrition, en axant sa croissance autour de trois grands pôles d'expertise : la nutrition médicale, la nutrition spécifique (sans sel, sans allergène...) et la nutrition bien-être (minceur & sport).

Depuis 10 ans, nous travaillons avec passion pour imaginer des aliments bien pensés, bien préparés et surtout, bons à savourer. Parce que c'est ce qui nous tient à cœur : redonner le goût de manger.

Nutrisens recherche un(e) **Assistant(e) QHSE** afin d'intégrer l'équipe QHSE de notre site industriel de Beaune.

Le site de production Nutrisens situé à Beaune est composé de 100 personnes et est spécialisé dans la production de plats frais à textures modifiés et d'eaux gélifiées permettant de lutter contre la dénutrition et la dysphagie.

Vous serez rattaché(e) à la Responsable QHSE du site et vous faites partie d'une équipe composée de 3 assistantes QHSE et 2 techniciens de laboratoire.

Vos missions seront les suivantes:

- Gérer les réclamations et demandes clients
- Réaliser l'étiquetage réglementaire des produits et fiche technique associée
- Intégrer dans l'ERP les mises à jours des valeurs nutritionnelles et étiquetage
- Réaliser l'intégration QHSE des nouveaux embauchés
- Mettre à jour le système documentaire
- Réaliser les audits internes HACCP
- Suivre l'avancement des plans d'actions
- Réaliser le reporting des indicateurs hebdomadaires et mensuels : analyser les résultats et les tendances
- Aider à la validation et enregistrements des factures
- Réaliser le suivi des indicateurs environnementaux
- Participer à l'analyse des causes des accidents du travail
- Participer avec l'équipe à l'amélioration continue du site en matière de QHSE et proposer des axes d'améliorations

Vous pourrez aussi être amené à :

- Suivre et analyser les non-conformités internes
- Contrôle et libération des matières premières (Gérer les bulletins d'analyse fournisseur)
- Suivi des DLC sur les matières premières

Profil recherché:

De Bac+2 (avec expérience) à Bac+5, vous êtes issue d'une formation en Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement.

Vous disposez d'une expérience significative en industrie agroalimentaire.

Vous êtes réactif(ve), organisé(e), et détenez un bon relationnel.

Vous appréciez être autonome et faite preuve de rigueur dans l'accomplissement de vos missions.

Type de contrat : CDD de 12 mois
Début : dès que possible
Localisation : Beaune
Rémunération : Selon profil et expériences
Envoyer CV + LM à spinho@nutrisens.fr