

RESPONSABLE QHSE Site

Vous êtes dynamique et vous avez envie de vivre une expérience humaine et enrichissante dans un contexte de fort développement ? Contribuer à notre développement en étant générateur de nouvelles idées au sein d'une atmosphère participative ? Alors venez nous rejoindre et prendre part à l'aventure Nutrisens !

Le groupe NUTRISSENS (200 collaborateurs et 7 sociétés) est devenu en quatre ans l'un des acteurs majeurs sur le marché de la nutrition.

Nous axons notre 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).

Pour accompagner notre développement, nous recherchons un(e) Responsable QHSE pour notre usine de Beaune, spécialisée dans la fabrication de plats frais et surgelés à texture modifiée, certifiée ISO 22000.

Poste basé à Beaune (21)

Définition du poste

En collaboration avec l'ensemble des services du site, et sous l'autorité hiérarchique du Responsable QHSE Groupe et fonctionnellement sous la Directrice Usine, vous participez à la définition et au déploiement de la politique QHSE du site.

En tant que responsable de service, vous managez une équipe de 5 collaborateurs.

Vos missions principales sont :

Qualité - Hygiène

- Animer, faire vivre, mettre à jour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000)
- Encadrer, mettre en place et contrôler les procédures qualité garantissant la qualité des produits et les agréments d'exploitations (HACCP, DSV, ISO,...)
- Établir ou entretenir les relations avec les organismes tierce partie (certificateur, organismes de contrôle, institutionnels, médecine du travail...) et représenter l'entreprise auprès des autorités administratives.
- Etre garant de la conformité des produits libérés.
- Assurer le traitement des informations avec les responsables de services et les mises en alertes sur les produits
- Gérer les réclamations clients et répondre aux demandes clients concernant la sécurité alimentaire
- Maitriser et gérer les risques liées aux matières premières entrantes (fraudes, contamination, authenticité)
- Planifier et contrôler la mise en place des audits qualité internes et externes et en assurer le suivi.
- Piloter les plans d'actions correctives et d'amélioration.
- Piloter l'activité et le suivi du laboratoire de microbiologie interne

Sécurité - Environnement

- Promouvoir la culture sécurité du site
- Etre garant de la mise à jour du Document Unique
- Concevoir et animer en interne des actions de communication et de formation, pour sensibiliser le personnel à la prévention des risques
- Assurer l'animation des réunions du CHSCT
- Mettre en œuvre des actions correctives pour prévenir les risques d'accidents et de maladies professionnelles
- Suivre le dossier ICPE

Management

- Superviser l'efficacité de votre activité par un reporting mensuel, établir le budget du service QHSE et maîtriser les coûts de revient du laboratoire, par des indicateurs de performance
- Contribuer aux projets d'amélioration continue
- Piloter l'équipe HACCP du site
- Optimiser et développer les compétences de l'équipe à travers les plans de progrès
- Décliner en objectifs auprès de ses collaborateurs la stratégie du Groupe (One, EAP, réunions ...)
- Animer les revues de direction site

Votre profil :

De formation supérieure (Ecole d'ingénieur ou équivalent), vous avez une expérience confirmée d'au moins 5 ans dans un poste similaire en agro-alimentaire.

Vous avez des connaissances approfondies dans les problématiques de sécurité alimentaire, de traçabilité, en microbiologie et nutrition.

Vous êtes un(e) véritable F/H de terrain, organisé, orienté business, rigoureux et méthodique, capable de résister aux pressions tant internes qu'externes.

Vous êtes autonome, facilitateur, capable de fédérer autour des projets et êtes doté d'excellentes qualités relationnelles et d'un sens du dialogue très développé.

Vous aimez et être parfaitement à l'aise avec la manipulation d'outils informatiques type ERP, GED, Excel.

Votre agilité et votre capacité à intégrer une structure en mouvement seront déterminants.

Si vous vous reconnaissez à travers ce profil, ce poste est fait pour vous. Rejoignez-nous !

Statut cadre

Rémunération (fixe + variable) selon profil et expériences

Mutuelle – Ticket Restaurant

Envoyer CV + LM à ebourgeon@nutrisens.fr