

# The *impact* you can have here

*Be a force for good*

Visit [www.Nestlé.com/jobs](http://www.Nestlé.com/jobs)



## SPECIALISTE SENIOR EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / SENIOR FOOD SAFETY SPECIALIST

### Instantané de la position

Lieu : Orbe

Entité : Fabrique Nescafé Orbe

Taux : Temps 100%

Type de contrat : Contrat permanent

Entrée en fonction souhaitée : 01.01.2022

La Fabrique de Nescafé à Orbe est une référence dans la fabrication du café soluble et de Special.T. Nous vous offrons un poste dans un environnement de travail dynamique favorisant l'initiative au sein d'un site industriel en plein développement où notre mission est d'atteindre l'excellence dans ces domaines.

### Résumé de la position

En tant qu'Expert(e) Qualité en Sécurité Alimentaire, vous ferez partie d'une équipe dynamique de 9 personnes et vous serez amené(e) à travailler avec les différents départements du site. Nous vous offrons la possibilité de rejoindre un environnement industriel agile et diversifié.

### Une journée dans la vie d'un(e) Spécialiste Senior en sécurité alimentaire

- Gérer le système de management de la sécurité alimentaire du site pour en assurer l'amélioration continue : mise en place et revues des études HACCP, gestion du système documentaire, vérifications des OPRP et PRP selon le plan annuel, réalisations d'audits internes, rédaction de procédures internes (SOP)
- Préparer et accompagner l'audit de certification FSSC 22'000 et l'audit FSMS
- Assurer les formations d'hygiène, coacher le personnel de lignes sur les OPRPs et développer les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sur le site
- Assurer un rôle de support en cas de situation de crise
- Assurer le suivi des différents plans de prévention et d'action : plan contaminant sur les matières premières, plan de prévention des nuisibles, plan d'échantillonnage pathogènes et d'hygiène sur les lignes, vérification des équipements type détecteurs de métal, Rayon-X et EBI sur les lignes de remplissage
- Participer aux différentes revues opérationnelles et à certains projets en interne

### Ce qui fera votre réussite

- Diplômé(e) d'une école d'Ingénieur en Agroalimentaire ou équivalent
- Minimum 5 ans d'expérience dans une fonction qualité et sécurité alimentaire
- Pratique reconnue en FSSC 22000 et HACCP
- Expérience dans la gestion de l'amélioration continue (méthodologie TPM)
- Rigoureux(-se) et pragmatique, doté(e) d'un excellent sens de l'organisation
- Bonnes capacités d'analyse et d'approche systémique de la résolution de problèmes
- Bon communicant(e), vous savez vous adapter à différents niveaux d'interlocuteurs internes et externes
- Vous avez su faire preuve d'un haut niveau d'autonomie dans vos expériences précédentes
- Bon niveau en français et en anglais
- Des connaissances SAP seront un plus



HR

Winning through  
People and Teams

Chez Nestlé, nous voulons contribuer à façonner un monde meilleur et plus sain ainsi qu'à inciter les gens à vivre plus sainement tout en ayant un impact à une échelle et à un rythme qui font la différence. Pour ce faire, nous favorisons un environnement de travail diversifié, convivial, solidaire et collaboratif, qui crée des développements positifs, accueille l'innovation et donne aux personnes et aux équipes les moyens de gagner.

Nous cherchons à recruter des personnes sympathiques, respectueuses et inspirantes qui se soucient de la vie des gens que nous touchons chaque jour.

Be a force for good. Rejoignez Nestlé et rendez-nous visite sur [www.nestle.com](http://www.nestle.com).



HR  
Winning through  
People and Teams