

Collaborateur(trice) au contrôle qualité (h/f/d)

Pour le service Contrôle qualité (CQ/GQ) du site de Steinach, nous recherchons une personne motivée et qualifiée, capable d'apporter son soutien à notre organisation dans le domaine du contrôle qualité.

Hügli Nährmittel AG
Bleichestrasse 31
9323 Steinach

Type de contrat	Durée indéterminée
Taux d'occupation	100%
Début de l'emploi	de suite ou à convenir
Langue	allemand

Tu as encore des questions ?

Simone Hadorn
Partenaire commercial RH
+41 71 447 22 57

Postuler en ligne

Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Participation à la coordination des activités quotidiennes dans le domaine du contrôle qualité
- Réalisation de contrôles opérationnels internes et suivi de la mise en œuvre des mesures définies
- Coordination des analyses de l'environnement ainsi que soutien aux évaluations des risques et aux contrôles sensoriels des matières premières et des produits semi-finis
- Optimisation et mise à jour du plan de contrôle
- Participation à la gestion des réclamations, y compris l'analyse des causes et la documentation
- Coordination et supervision des prestataires de services externes
- Élaboration et mise à jour des documents et rapports relatifs à la qualité
- Traitement des demandes techniques des clients

Nous ne pouvons prendre en considération que les candidats qui ont le droit de travailler en Suisse (UE/AELE). Nous ne prenons en considération que les candidatures directes.

Ce que tu apportes

- Diplôme en technologie alimentaire ou qualification équivalente
- Expérience dans le secteur agroalimentaire (contrôle qualité)
- Excellentes compétences en communication et en organisation.
- Esprit d'équipe, associé à un sens aigu de l'initiative et à une grande capacité à mener à bien les projets
- Maîtrise de MS Office ; une connaissance pratique de SAP QM serait un atout
- Langues : allemand, anglais
- Goût pour un travail varié

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Chez nous, tu bénéficies d'une semaine de 40 heures et d'au moins 25 jours de congés.

Restauration
L'art culinaire nous tient à cœur, les repas fraîchement préparés dans notre restaurant du personnel te le prouvent.

Mobilité
Profite d'un accès pratique aux transports en commun et de places de stationnement en suffisance… Déplace-toi de manière durable et sans souci.

Possibilités de développement professionnel
Développe tes connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.