

# Collaborateur / Collaboratrice chargé(e) de l'assurance qualité et du Management des produits

Tu as le souci du détail, le sens de la qualité et le plaisir d'améliorer sans cesse les produits alimentaires ? GOU (by Hilcona) est une manufacture innovante de produits alimentaires ultra-frais située à Schlieren (ZH), où la fabrication de spécialités quotidiennes haut de gamme se fait chaque jour avec beaucoup d'engagement et un savoir-faire artisanal. Nous recherchons dès maintenant ou à convenir une personne intègre et dotée d'un esprit de décision pour occuper le poste de chargé(e) de l'Assurance qualité et de la gestion des produits. Dans cette fonction polyvalente, tu veilleras au respect de nos normes en matière de sécurité des produits, de qualité et d'exigences légales, et tu apporteras ton expertise au développement de nouveaux produits. Vous coordonnez des projets, évaluez de nouvelles matières premières et entretenez les relations avec nos fournisseurs. Chez nous, vous assumez des responsabilités et contribuez activement à la qualité et au développement de nos produits.

**Hilcona Gourmet S.A.**
Ifangstrasse 9
8952 Schlieren

| | |
|---|---|
| **Type de contrat** | Durée indéterminée |
| **Taux d'occupation** | 80% - 100% |
| **Début de l'emploi** | de suite ou à convenir |
| **Langue** | allemand |
| **Modèle de temps de travail** | Horaires variables |

### Tu as encore des questions ?



**Petra Hämmerle**
Spécialiste RH
+41 81 300 63 71

### Postuler en ligne

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

## Tes tâches

- Prélèvement d'échantillons microbiologiques, mise en œuvre de la surveillance environnementale et évaluation sensorielle des produits commercialisés dans le cadre de dégustations de produits en fin de date limite de consommation
- Réalisation d'audits internes des processus, d'inspections des locaux et de contrôles d'hygiène
- Formation et sensibilisation des collaborateurs dans les domaines de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Traitement des rapports d'erreurs internes et des réclamations, réalisation d'analyses des causes et mise en place de mesures d'amélioration
- Recherche et évaluation de nouvelles matières premières conformément au profil d'exigences
- Vérification et mise à jour des spécifications et des données de base des articles
- Accompagnement et collaboration au sein de l'équipe de développement pour les innovations
- Accompagnement lors du lancement de nouveaux articles

## Ce que tu apportes

- Formation achevée dans le secteur agroalimentaire, par exemple en tant que technicien agroalimentaire ES, idéalement complétée par une formation continue dans le domaine de l'Assurance qualité ou dans un domaine similaire
- Grande affinité pour les produits alimentaires, leur composition et leur utilisation
- Expérience en assurance qualité/gestion de la qualité au sein d'une entreprise de transformation alimentaire
- Expérience en gestion de projet ainsi qu'une méthode de travail autonome et structurée
- Très bonne maîtrise de l'allemand à l'oral et à l'écrit ; la maîtrise de l'anglais et du français est un atout
- Sens aigu des responsabilités, rigueur et excellentes capacités de communication
- Maîtrise de MS Office (notamment Excel) ; une expérience des systèmes ERP serait un atout

## Ce que nous proposons

**Équilibre entre vie professionnelle et vie privée**
Chez nous, tu bénéficies d'au moins 25 jours de vacances.

**Mobilité**
Profite d'un accès pratique aux transports publics, de suffisamment de possibilités de stationnement gratuites et de la prise en charge de tes frais pour tes trajets professionnels ; 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.

**Événements d'entreprise**
Vis des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise, fais la fête ensemble et noue des contacts.