

Spécialiste des spécifications (60% à 70%)

Eisberg SA est l'un des principaux industriels de 4éme gamme de salades, fruits et légumes prêts à être cuisinés et consommés en Suisse. Fidèles à notre devise « Colour Your Life », nos plus de 800 collaborateurs produisent chaque jour avec passion et engagement jusqu'à 60 tonnes de produits alimentaires frais sur les sites de Dällikon, Dänikon et Essert-sous-Champvent. Eisberg SA est fière de faire partie du groupe Eisberg, de renommée internationale, qui est considéré comme le numéro un de la production de salades prêtes à l'emploi en Europe centrale. Le groupe Eisberg exploite ses propres sites de production ultramodernes en Suisse et en Autriche. En tant que membre du Bell Food Group, qui réunit les marques renommées Bell, Hilcona, Eisberg et Hügli, nous nous efforçons de fixer les normes de qualité les plus élevées et d'enthousiasmer le goût de nos clients et clientes. Afin de renforcer notre tribu, nous sommes à la recherche d'une personnalité fiable et indépendante pour rejoindre notre équipe "Qualité" sur notre site d'Essert en tant que:

Eisberg SA
Chemin des Serres 4
1443 Essert-s-Champvent

Type de contrat	Durée indéterminée
Taux d'occupation	60% - 70%
Début de l'emploi	de suite ou à convenir
Langue	français
Modèle de temps de travail	Équipe de jour

Tu as encore des questions ?



Claudia Duarte Amaral
Partenaire commercial RH
+41 24 447 03 56

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Co-responsable de la mise en œuvre des directives en matière de sécurité alimentaire
- Création et gestion des spécifications produits finis internes et clients
- Validation des spécifications "matières premières transformées" et des fiches techniques "matières premières brutes".
- Contrôle et libération des impressions des étiquettes et/ou des emballages (vérification des éléments de déclaration, des valeurs nutritives, des allergènes, des listes d'ingrédients et autres indications légales)
- Traitement des questions relatives à la législation alimentaire (questions des clients)
- Mise à jour des données dans le système de gestion documentaire interne (IQSoft) et sur les plateformes des clients
- Gestion et mise à jour des saisies des valeurs dans les champs de l'ERP (date limite de consommation, date limite d'utilisation, durée de vie produits...)
- Rédaction et finalisation de différents documents (fiche technique usine, fiche développement produit, etc) et de supports à la production (affichage aide usine)
- Suivi et mise à jour des demandes des licences pour les nouveaux produits : Bio Suisse, SGA, Ma région, VLabels, AHA, MSC.
- Personne de référence du logiciel IQSoft
- Participation active aux séances avec d'autres services ainsi que pour les audits des produits labelisés
- Mise à jour de documents en lien avec le système de management de la qualité

Ce que tu apportes

- Formation spécialisée dans le secteur agro-alimentaire (technologue en denrées alimentaires), formation HES ou équivalente
- Une expérience professionnelle de 3 à 5 ans
- Grande affinité avec la production alimentaire (installations industrielles) et connaissances approfondies dans le domaine de la législation alimentaire
- Personnalité structurée et orientée vers les solutions
- Très à l'aise avec les outils informatiques usuels
- Personne dynamique, proactive, collaborative et autonome
- Sens des priorités et flexibilité
- Personnalité structurée et orientée vers les solutions
- Sens du détail / fiabilité
- Bonne capacité de collaboration en équipe
- Travail ciblé et axé sur la pratique
- Bonne maîtrise de la langue française, de l'allemand et de l'anglais

Ce que nous proposons

Restauration
Les plaisirs culinaires sont très importants pour nous : des salades et des soupes fraîchement préparées, ainsi que du thé et des fruits, sont mis gratuitement à la disposition de nos collaborateurs.
De plus, ils peuvent chaque jour emporter des produits de l'étagère réservée au personnel.