



Le groupe Cornu est une entreprise familiale dont le siège est à Champagne (VD). Active depuis plus de 80 ans sur le marché des produits de boulangerie fine, elle est reconnue mondialement pour son savoir-faire, la qualité de ses produits et son dynamisme.

www.cornu.ch

Pour notre site de Champagne, nous sommes à la recherche, pour une entrée en fonction rapide, de notre futur(e) :

ADJOINT(E) A LA **RESPONSABLE QUALITE**

VOS TACHES PRINCIPALES :

- Suivi et mise à jour des spécifications mat. premières
- Réalisation des audits hygiène sur le site
- Suivi des plans de contrôle
- Contrôles des enregistrements de production
- Formation du personnel (hygiène, contrôle, ...)
- Réalisation d'audits internes
- Participation active au suivi HACCP
- Rédaction et suivi des cahiers des charges clients
- Relecture de textes sur emballages
- Divers travaux administratifs lié à la gestion de la qualité (archivage etc..)

VOTRE PROFIL:

- Ingénieur(e) en technologie alimentaire de formation, vous êtes au bénéfice d'une expérience confirmée de quelques années dans un poste similaire ;
- Maîtrise de SAP (un plus) et à l'aise avec la suite office ;
- Maîtrise lu, parlé et écrit de l'anglais, connaissance de l'allemand un plus ;
- Vous êtes capables d'absorber une grande quantité d'informations et de les traiter selon les priorités exigées ;
- Flexible au niveau des horaires, engagé(e), réactif(ve), résistant(e) au stress et ayant le sens des responsabilités

NOUS VOUS PROPOSONS une fonction intéressante, proche du terrain, avec un large éventail de tâches au sein d'une structure évolutive et dynamique.

PRIERE D'ENVOYER votre dossier complet à:

Cornu SA – Boulangerie Fine
En Praz 2, 1424 Champagne (Suisse)
Téléphone 0041 24 436 15 42, administration@cornu.ch