Quality Supervisor Junior/ Quality department

Principales responsabilités

- Effectuer l'évaluation des risques sur une ligne de production ;
- Établir des rapports de salubrité alimentaire et de la qualité ;
- Tenir une documentation correcte de la norme de la salubrité alimentaire ;
- Effectuer des audits internes de qualité ;
- Participer aux réunions d'équipe ;
- Faire preuve d`initiative et mettre en œuvre des activités connexes.

Qualifications

- Avoir une licence en norme et contrôle qualité ou en technologie alimentaire ou science alimentaire ;
- Avoir une bonne connaissance des normes BRCGS, ISO, GFSI ;
- Avoir de l`intérêt et de la motivation pour le travail dans un environnement multiculturel;
- Être une personne extravertie et capable de prendre des initiatives, avec un état d'esprit axé sur les objectifs ;
- Pouvoir communiquer efficacement dans le cadre d'un travail en équipe et de manière indépendante ;
- Avoir une bonne capacité à organiser et à structurer diverses tâches et responsabilités;
- Faire preuve de sensibilité et d'adaptabilité en matière de culture, de sexe, de religion, de race, de nationalité et d'âge ;
- Pouvoir réagir positivement au retour d'information et aux différents points de vue ;
- Être en mesure d`aborder systématiquement le travail avec énergie et une attitude positive et constructive;
- Être bilingue : anglais et français;
- Avoir la maîtrise de l'outil informatique, y compris une expérience des produits MS Office tels que Word, Excel, Outlook, et la capacité à apprendre et à maîtriser de nouveaux logiciels.

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont invité(e)s à envoyer leur candidature à bcsa.recruitment@arisenet.co en indiquant dans l'objet du courrier l'intitulé du poste pour lequel ils postulent.
Seules les candidatures présélectionnées seront contactées.
Date limite : 12/02/2025

Quality Supervisor Junior/ Quality department

Key Responsibilities

- Perform risk assessment on a production line;
- Establish food safety and quality reports;
- Maintain proper documentation of the food safety standard;
- Perform internal quality audits;
- Participate in team meetings;
- Demonstrate initiative and implement related activities.

Qualifications

- Bachelor degree in standard and quality control or food technology or food science;
- Have a good knowledge of BRCGS, ISO, GFSI standards;
- Have an interest and motivation for working in a multicultural environment;
- Be an outgoing and initiative-oriented person with a goal-oriented mindset;
- Be able to communicate effectively as part of a team and independently;
- Have a good ability to organize and structure various tasks and responsibilities;
- Demonstrate sensitivity and adaptability in matters of culture, gender, religion, race, nationality and age;
- Be able to respond positively to feedback and different points of view;
- Ability to systematically approach work with energy and a positive and constructive attitude;
- Be bilingual: English and French;
- Proficiency in computer tools, including experience with MS Office products such as Word, Excel, Outlook, and the ability to learn and master new software.

Interested candidates are invited to send their application to bcsa.recruitment@arisenet.co indicating in the subject line the title of the position for which they are applying.
Only shortlisted applications will be contacted.
Deadline: 12/02/2025