

Alternance – Assistant QHSE H/F

Alternance – Assistant QHSE H/F

Saint-Genest-de-Contest (81)

Apprentissage. Durée : 2 ans

Episens, est le nouveau pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini.

Nous sommes pleinement engagés dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens dont la vocation est de développer des filières durables.

Moulin Soufflet appartient à Episens et est un des premiers meuniers français depuis 1978.

Nous perpétons notre savoir-faire agronomique, meunier et boulanger en sélectionnant et en assemblant les blés de nos agriculteurs partenaires pour offrir des farines durables de haute qualité à nos artisans boulangers, distributeurs et industriels de l'agroalimentaire en France et l'export.

Avec nos marques Baguépi Farine Responsable et Mélior et notre offre de services, nous aidons les artisans boulangers à révéler le meilleur de leur savoir-faire et à offrir des produits gourmands, respectueux de la tradition et de la planète.

MISSION

L'alternant QHSE participe activement aux différentes missions du service. Vous travaillerez sur le terrain, en relation avec les opérateurs du site (maintenance, production, laboratoire, fournil, silo, conditionnement et expédition), ainsi qu'avec les autres services pour mener à bien votre mission qualité.

RESPONSABILITES

- Gérer le projet de mise à jour de nos procédures dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité
- Développer la culture qualité du site en favorisant le dialogue et les formations internes
- Animer les réunions qualité en l'absence du responsable QHSE
- Participer au suivi de la démarche HACCP et IFS : réponse aux CDC clients, suivi des audits et plans d'actions associés, analyses des causes suite aux dysfonctionnements, non conformités ou réclamations
- Aide en appont au laboratoire : effectuer les analyses en respectant les modes opératoires et procédures en vigueur (blés, correcteurs de meunerie, produits en cours de fabrication et produits finis), saisir informatiquement les résultats, participer à la maintenance des équipements
- Aide en management de la sécurité : audits sécurité / Organisation et animation semaine sécurité / Mise à jour document unique
- Mise à niveau en environnement : suivi des plans d'actions de mise en conformité
- Projet ISO 5001 sur l'énergie : suivi du plan d'actions correspondant aux économies d'énergie et mise à jour de la revue énergétique



PROFIL

- Formation Bac+2/+3 en qualité, sécurité et environnement.
- Vous êtes intéressé(e) par l'agroalimentaire et par un groupe international en forte croissance.

Nous rejoindre, c'est contribuer avec conviction et passion à notre mission : transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.

