



COORDINATEUR INDUSTRIEL DE TRAÇABILITE H/F – CDI

Entreprise

Fondée en 1935, BURGARD qui fête ses 85 ans est une entreprise familiale de plus de 200 salariés, labellisée Alsace Excellence. Elle poursuit son développement entre tradition et innovation à travers 2 activités :

- L'industrie agro-alimentaire : fabrication de produits apéritifs, sandwichs, pains pour les particuliers, entreprises et Grandes et Moyennes Surfaces
- La restauration rapide : 14 Boutiques avec Restauration sur place et à emporter en Alsace

Missions principales

Sous la responsabilité de la Directrice d'Usine et du Responsable de Production, vous êtes garant.e de la conformité, de la traçabilité et de l'identification des produits conformément à la réglementation en vigueur et aux exigences des certifications (IFS, ISO 50 001, RSE).

Les Ateliers de fabrication sont majoritairement votre environnement de travail.

Vous suivez l'évolution des réglementations et participez aux démarches de labellisation.

Vous participez également aux différentes missions et projets de l'usine et développez votre polyvalence en fonction des besoins et des enjeux situationnels (support préparation de commandes saison haute, audits clients, projets d'amélioration continue,...).

Activités

PLAN

→ Vous tenez à jour les indicateurs de traçabilité et de conformité par rapport aux objectifs fixés et vous mettez en application les procédures à respecter pour assurer une traçabilité de qualité.

DO

→ Vous mettez en conformité au quotidien et sur le terrain la traçabilité et les identifications des matières premières, des semi finis et des reliquats, conformément aux standards Bretzel Burgard

→ Vous effectuez les tests de traçabilité et suivez l'évolution des indicateurs

→ Vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité

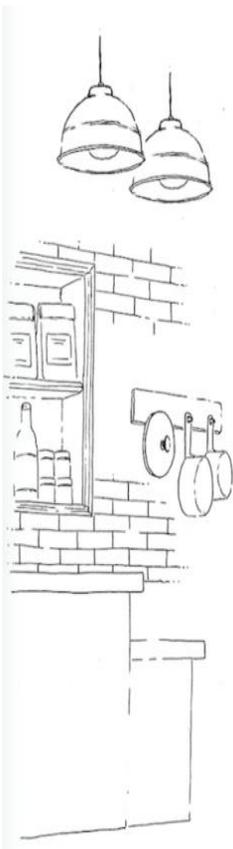
CHECK

→ Vous contrôlez quotidiennement l'identification, la traçabilité et la comptabilité matière

→ Vous vérifiez les états de stocks informatiques et physiques

→ Vous contrôlez et libérez les lots selon la procédure de contrôle et vérification des rapports de production

ACT





- Vous êtes au contact quotidien des agents de maîtrise, ainsi que lors des points hebdomadaires, pour traiter les causes racines des anomalies de traçabilité et comptabilité matière constatées
- Vous êtes chargé.e de la clôture des ordres de fabrication et procédez aux rectifications éventuelles
- Vous participez à l'amélioration continue dans toute l'usine

Profil

Vous avez obligatoirement une première expérience dans l'industrie agroalimentaire et souhaitez évoluer.

Votre formation : Bac pro à Bac +2 dans le domaine de l'industrie, qualité, réglementaire (Qualité alimentaire, Qualité Logistique Industrielle et organisation, Hygiène, sécurité et environnement, Assistance ingénieur..).

Vous connaissez parfaitement les bonnes pratiques d'hygiène, sécurité.

Compétences requises

- Homme/femme de terrain et de contact
- Esprit de rigueur et d'organisation indispensables
- Implication et fiabilité
- Anticipation et prise de recul dans une logique d'amélioration continue et de performance des process
- Sens du résultat et du service

Informations pratiques

- S'habiller chaudement dans les ateliers de fabrication (8°)
- Travail en journée
- Participation, 13^{ème} mois, prime de présence
- Statut agent de maîtrise

Pour aller plus loin

- Vous appréciez aller sur le terrain et êtes orienté.e résultats pour ce métier clé ?
- Vous souhaitez rejoindre une entreprise dynamique qui vous offre un nouveau challenge professionnel ?

Si oui : n'hésitez pas, envoyez nous votre candidature (CV et lettre de motivation) : info@bretzelburgard.fr