



RESPONSABLE de SITE de PRODUCTION

traitement des matières premières pour l'industrie alimentaire animale

ALLIASUD, située à Vergt (Dordogne), est spécialisée principalement dans

la transformation du soja pour l'industrie alimentaire animale.

ALLIASUD, fondée en 2012, est une filiale du GROUPE DANIS NV, entreprise belge de premier plan, active dans l'**industrie agricole et l'élevage de porcs.**

Sécurité alimentaire, innovation et durabilité sont des concepts essentiels pour DANIS. La société garantit une sécurité maximale des produits grâce, entre autres, à une traçabilité parfaite tout au long de la chaîne de production (ISO-9001 et GMP).

Pour développer nos activités en France, nous recherchons, pour notre site de **Vergt**, un(e):

LE DEFI ALLIASUD, employant actuellement 4 collaborateurs, est récemment opérationnelle suite à l'achèvement d'une rénovation complète et tournera bientôt à plein régime. Ceci exige un planning permanent et précis, et entraîne de nombreuses tâches logistiques, administratives, relatives au personnel et à la qualité. Et pour ce faire, nous comptons sur vous! Vous gérez les responsabilités suivantes, après consultation avec le siège principal en Belgique:

- **Logistique:** selon les contrats d'achats et de vente, l'appel et le règlement de l'approvisionnement en matières premières • la validation des poids de l'approvisionnement et les chargements des clients, CMR...;
- **Qualité et Sécurité (QSE):** • dans notre propre laboratoire, l'exécution de tests de qualité sur les matières premières, badges de production et produits finis • le contrôle de l'application de nos systèmes de qualité, actions correctives,...
- le suivi de la sécurité des collaborateurs, fournisseurs et clients • l'analyse des risques • la formation et le coaching de l'équipe en termes de QSE
- le retour d'informations à la maison-mère quant aux défauts et risques possibles • toute l'administration afférente;
- **Administration et RH:**
- la représentation de notre site auprès des autorités locales • les rapports hebdomadaires • la gestion du bureau • la gestion du personnel (contrats agences d'intérim, documents sociaux, planning des congés,...). Il va de soi que vous ne menez pas cette mission seul(e): vous êtes secondé(e) par votre responsable technique sur place et par la direction en Belgique.

AVEZ-VOUS LE PROFIL ADEQUAT? Après votre Bac+4 ou Bac+5 (Ingénieur agronome ou agroalimentaire, Master QHSE en industrie alimentaire, Ingénieur biochimie/biotechnologie,...) ou équivalent par l'expérience, vous avez été, de préférence, actif dans le secteur agroalimentaire • Des affinités avec le traitement des matières premières sont un atout supplémentaire • Il est indispensable d'avoir de l'expérience dans une unité de production et des connaissances en QHSE • Vous êtes très polyvalent, débrouillard, proactif en entreprenant • Vous faites preuve de souplesse pour ce qui concerne les tâches et les horaires, et d'un grand sens des responsabilités. C'est VOTRE site et vous faites en sorte qu'il fonctionne parfaitement • En rapport avec la fonction que vous exercez, vous êtes respectueux des procédures et versé en administration • Vous résidez dans la région ou en êtes originaire et souhaitez à nouveau vous y établir.

QU'AVONS-NOUS A VOUS PROPOSER? Vous intégrez un site complètement rénové, appartenant à une entreprise belge en pleine expansion, leader dans son secteur • Outre une large place pour les initiatives, de l'autonomie et des responsabilités, vous pouvez compter sur le soutien d'une direction belge chevronnée • Vous bénéficiez également d'un package salarial attrayant, de la sécurité d'emploi et d'un contrat fixe après la période de formation.

NE LAISSEZ PAS PASSER CETTE OCCASION!

N'hésitez pas et envoyez par mail votre lettre de motivation et votre cv, ainsi que votre numéro de portable, à notre bureau de sélection via jobs@derveaux-select.be • Derveaux Select, tel. +32 9 223 50 36
Les premiers entretiens seront organisés à Vergt.



DERVEAUX SELECT
HUMAN RESOURCES