

“ L'art et la science
de la caramélisation ”



RECHERCHE

Assistant Production Caramel Liquide
Offre de contrat d'apprentissage

Créée en 1855, la société familiale NIGAY est spécialisée dans la fabrication de caramels utilisés sous formes variées (liquide, pâte, poudre ou éclats) par les artisans et industries agroalimentaires. Elle a su s'imposer au niveau européen et international comme l'expert des caramels au sens très large du terme grâce à son savoir-faire reconnu dans les caramels aromatiques, caramels colorants, burnt sugars et caramels spécialités. La détermination et la vocation de la société ont permis d'atteindre un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros, dont 66% à l'export. Henri et Yves NIGAY, dirigent 320 personnes. Ils ont la vocation de pérenniser leur expertise du caramel et de la transmettre à la 6ème génération grâce à des valeurs qui leur sont chères et formalisées dans leur politique de Développement Durable : l'éthique, la passion, l'innovation, la tradition et l'exigence.

Vous allez vite y prendre goût !

**Vous êtes à la recherche d'une alternance enrichissante dans le domaine de l'agroalimentaire d'une durée de 1, 2 ou 3 ans
Cette offre est pour vous !**



Etudiant(e) BAC+4/+5 orientée amélioration continue, gestion de la production, génie industriel ou équivalent

★ Vos missions principales

Management :

- Représenter le service sur les sujets délégués et définis par l'organisation
- Agir pour la prévention des risques santé/sécurité
- Préparer, participer et animer les rituels en place dans l'organisation
- Respecter, appliquer et faire appliquer les règles QHSEE
- A terme, encadrer et manager une équipe de production

Amélioration continue :

- Mettre en évidence les causes racines des problèmes récurrents, planifier et suivre un plan d'actions
- Proposer et déployer des actions amélioratives pour l'ensemble des activités du service.
- Piloter des projets et des plans d'actions
- Participer ou animer les résolutions de problèmes

Pilotage de projet :

Des sujets variés en fonction des besoins du service. Quelques illustrations :

- Mise en place et déploiement du tutorat dans nos ateliers de production
- Pilotage de la performance d'un atelier de production
- Organisation des flux d'une zone de travail pour améliorer la sécurité et l'ergonomie de travail
- Réduction des pertes de caramel lors de étapes de production
- Mise en place de 5S dans les ateliers

Gestion de production :

- Garantir l'application des méthodes et des standards de production dans le service.
- Participer activement aux étapes du processus d'industrialisation.
- Encadrer l'organisation et le personnel lors du déploiement de nouveaux projets mises en route de nouveaux équipements, recettes, conditionnements, organisations, ...

★ Vos qualités

- Organisé(e)
- Capacité de conviction
- Méthodique
- Curieux
- Esprit critique
- Bon relationnel

Vos compétences

Aptitude au management transversal et hiérarchique

Attrait aux métiers de la production

Aptitude à l'amélioration continue

Pilotage projet

Pack office : Excel, power point

Une première expérience dans l'agroalimentaire serait un plus.

Directement rattaché(e) au Responsable Production Caramel Liquide (équipe de 80 personnes)

“ L'art et la science
de la caramélisation ”

Cette offre vous correspond ? Postulez ! Envoyez votre CV ainsi que votre lettre de motivation sur notre site internet www.nigay.com > Nous rejoindre > Formulaire de recrutement



NIGAY SAS
ZI de la gare
BP 2 La Féculerie
42110 FEURS



+33(0)4 77 26 21 33

ACCES : Depuis Roanne/Autoroute A72/Montrond-Les-Bains : Suivre CENTREVILLE (direction LYON). L'entrée du site se trouve avant la voie ferrée sur votre gauche (portique jaune en face de la gare de Feurs). Depuis Lyon/L'Arbresle/Tarare : Direction Centre-Ville – gare de Feurs. L'entrée du site se situe après la voie ferrée sur votre droite (portique jaune)