

Offres d'emploi Nestlé France

Référence PI Performance Industrielle chez Nestlé : la fonction tremplin par excellence

La Direction Générale Industrielle s'attache à obtenir une amélioration continue et durable de ses performances. Cette culture d'entreprise pragmatique s'inscrit dans une volonté de réalisation et de réalisme qui prend en compte l'environnement spécifique de chaque unité. Nestlé a en effet pour particularité de présenter une très large diversité d'activités.

Intégré à une équipe de jeunes ingénieurs, votre mission consiste à apporter au site tout le support qu'il requiert en termes d'outils d'analyse et de mesure et de méthodes de travail (KAMPAN, 5 S, SMED, ...). Vous bénéficiez du support d'ingénieurs expérimentés.

Vos champs d'intervention couvrent tous les domaines et fonctions du Groupe impliqués depuis l'approvisionnement des matières aux usines jusqu'à la livraison des produits chez le client. Votre action se concrétise alors par des plans d'actions définis avec le directeur d'usine pour améliorer les performances de lignes, analyser les écarts, et mettre en place des solutions durables. Votre mission a pour vocation de rendre l'usine autonome dans une durée limitée (2 à 3 mois) pour faire vivre cette démarche et capitaliser sur l'organisation mise en place sur cette période.

Ingénieur Grande Ecole, vous êtes riche d'une première expérience (ou d'un stage significatif) en environnement production.

Vous apportez aux opérationnels votre esprit d'analyse pour leur permettre de prendre du recul sur les exigences quotidiennes et votre ouverture d'esprit pour les aider à définir les indicateurs pertinents dans leurs activités. Vous savez faire preuve d'autonomie et d'engagement dans la conduite de divers projets en parallèle, et d'exigence en termes de résultats. De plus vous êtes un bon communicateur (écoute des gens de terrain et animation des professionnels).

Vous possédez, bien sur, un anglais courant.

Votre évolution se fera naturellement au terme de cette première expérience vers des responsabilités opérationnelles de management sur site en France ou à l'étranger (500 usines à travers le monde), ou vous permettra, pourquoi pas, de rejoindre de grands programmes internationaux (de type High Performing Factory programme).

Merci d'adresser votre candidature (LM + CV) avec la réf : PI à l'adresse mail suivante : emploi@uniagro.fr



Référence FSM Responsable sécurité alimentaire

Boué (02)

Au sein du service Qualité de cette importante usine européenne de Nutrition Infantile, vous gérez toutes les activités en lien avec la sécurité alimentaire de l'usine et développez la conscience hygiène/sécurité alimentaire par de la sensibilisation terrain, des actions de formation et des audits. Vous êtes également responsable de l'application efficace des outils Nestlé liés à la sécurité alimentaire et assurez l'interface avec les spécialistes AQ Nutrition.

Ingénieur de formation agro/agroalimentaire, vous possédez une bonne culture qualité/hygiène ainsi que les qualités inhérentes à cette mission très terrain : coopération proactive, courage, esprit d'initiative et orientation résultats.

En plus d'un anglais courant, vous savez faire preuve de clairvoyance et proposer des solutions d'amélioration.

Autonome pédagogue et rigoureux, vous possédez une réelle aptitude à la communication et la pédagogie pour cette fonction très transversale ainsi que le gout du travail en équipe. Cette mission vous permettra d'évoluer à terme vers un poste de management.

Merci d'adresser votre candidature (CV+lettre de motivation) ss réf. FSM à l'adresse suivante : emploi@uniagro.fr

Référence INGS/NQMS Ingénieur qualité

Noisiel (77) CDD de 16 mois

Votre mission consiste à assister le NQMS Project manager dans les différentes étapes de la mise en place du nouveau système de Management de la Qualité (NQMS) sur le Siège jusqu'à sa mise en conformité fin 2008.

A ce titre, vous

- Participez à la réalisation des mappings, descriptions des processus et activités qualité conjointement avec les business, services partagés et départements supports,
- détectez les gaps vis à vis du NQMS,
- assurez la fermeture des gaps,
- auditez le système de management de la qualité mis en place,
- assurez le suivi documentaire associé à la mise en place du NQMS (rédaction du Manuel de Management de la Qualité et des procédures identifiées comme nécessaires, ...).

Ingénieur de formation agro/agroalimentaire, vous possédez de bonnes connaissances sur les systèmes (et idéalement la mise en place) de management de la qualité (ISO 9001, ISO 22000,...)

En plus d'un anglais courant, vous savez faire preuve d'une forte capacité d'analyse et de proposition de solutions d'amélioration.

Autonome et rigoureux, vous êtes orienté résultats et possédez une réelle dimension pédagogique.

Merci d'adresser votre candidature (CV+lettre de motivation) ss ref INGS/NQMS à l'adresse suivante : emploi@uniagro.fr



Nestlé

Référence INGU/NQMS

Ingénieur qualité

Noisiel (77)

CDD de 16 mois

Votre mission consiste à fournir aux usines Nestlé en France toute l'aide nécessaire à la mise en place du nouveau système de management de la qualité Nestlé (NQMS) afin de les conduire à la conformité pour décembre 2008.

A ce titre, vous

- faites l'état des lieux du système existant,
- détectez les gaps par rapport aux exigences du nouveau système,
- challengez les KPIs existants,
- suivez la fermeture des gaps,
- réaliser des audits internes,
- collectez et partagez les Bonnes Pratiques en place entre les usines,
- travaillez en proche collaboration avec le NQMS manager sur les interfaces usines/siège.

Ingénieur de formation agro/agroalimentaire, vous possédez de bonnes connaissances sur les systèmes (et idéalement la mise en place) de management de la qualité (ISO 9001, ISO 22000,...)

En plus d'un anglais courant, vous savez faire preuve d'une forte capacité d'analyse et de proposition de solutions d'amélioration.

Autonome pédagogue et rigoureux, vous possédez une réelle aptitude à la communication pour cette mission très transversale ainsi que le gout du travail en équipe. Déplacements fréquents.

Merci d'adresser votre candidature (CV+lettre de motivation) ss ref INGU/NQMS à l'adresse suivante :

emploi@uniagro.fr



Nestlé

Référence : INGQ/PON

Ingénieur Qualité

Pontarlier (25)

Votre mission consiste à optimiser et superviser le système qualité de notre usine de Pontarlier essentiellement dédiée à la production de poudres solubles chocolatées.

Vous agissez donc sur l'ensemble de la démarche, et

- Identifiez et analysez les écarts entre les pratiques actuelles du site et le référentiel Nestlé
- Mettez en œuvre les actions correctives nécessaires et formalisez les dispositions requises dans le système qualité
- Préparez les audits groupe et ISO 9001 2000
- Intégrez l'ISO 22000 et simplifiez le système qualité pour les dispositions qui seront revues au cours de cette mission.

Vous participez également à la formation du personnel, l'important dans votre mission étant de faire adhérer à la démarche qualité les acteurs de tous les services de l'usine.

De formation ingénieur agro/agroalimentaire, vous possédez déjà une première approche de la fonction dans un domaine similaire. Mais au delà de votre formation vous possédez les qualités inhérentes à la fonction : curiosité, perspicacité, esprit d'initiative, capacité à convaincre, rigueur, ténacité et bien sur, gout pour le travail en équipe.

Anglais courant indispensable.

Merci d'adresser votre candidature (CV+lettre de motivation) sous réf. INGQ/PON à l'adresse suivante : emploi@uniagro.fr

Réf INTEC/SPO

Ingénieur Technologue HERTA

St Pol sur Ternoise (62)

Votre mission consiste à assurer le processus de développement et d'industrialisation (produits nouveaux, amélioration de produits et process) depuis les briefs des marchés (marketing, directions techniques) jusqu'à la stabilisation du processus de production pour les produits de Charcuterie Herta.

A ce titre, vous

- rendez compte du fonctionnement du processus de développement et d'industrialisation auprès du responsable du Groupe d'application.
- assurez la gestion d'essais (Innovation et Rénovation)
- participez aux améliorations Process de l'usine
- validez les matières premières et ingrédients utilisés dans les recettes Charcuterie
- apportez votre soutien aux initiatives de l'usine pour rationaliser les achats de matières et les outils de production
- assurez le processus d'industrialisation en menant les actions suivantes depuis les phases de planification jusqu'à la validation des premières fabrications industrielles. .
- gérez les recettes de produits de charcuterie sous RMS.

Ingénieur de formation agro/agroalimentaire, vous possédez de bonnes connaissances sur les process utilisés en charcuterie (Jambon, Saucisse et Poitrine).

Une bonne connaissance des matières premières et des ingrédients utilisés dans ce domaine d'activité, associés à des connaissances en bactériologie et nutrition constitueront un atout supplémentaire.

En plus d'un anglais courant, vous savez faire preuve de rigueur dans la coordination de divers projets, et d'exigence en termes de résultats. De plus vous êtes bon communicateur et force de proposition.

Merci d'adresser votre candidature (CV+lettre de motivation) ss ref INTEC/SPO à l'adresse suivante : emploi@uniagro.fr



Nestlé



Réf : MPFI **MANAGER DE LA PLATEFORME** **« FORMULATIONS & INGREDIENTS »**

Centres de Recherche et Développement de Beauvais (60)

Objectif principal

Au sein de cette unité internationale de développement de crèmes glacées, la mission consiste à gérer un portefeuille de projets de produits compétitifs et innovants permettant de répondre aux besoins stratégiques et business en étroite collaboration avec les marchés internationaux.

A ce titre, le manager de la plateforme :

- Conduit l'innovation concernant la formulation de glaces et de produits similaires en tenant compte de l'évolution du mouvement de Nestlé vers une compagnie NHW (Nestlé Health & Wellness)
- Discute et prépare des propositions de projets ensemble avec toutes les parties prenantes en tenant compte de l'économie, des tendances consommateurs et de la concurrence
- Assure un management de projets au sein du portefeuille de la plateforme
- Entretient des relations avec les partenaires externes, en particulier les fournisseurs et les partenariats pour l'innovation
- Supporte les activités concernant l'harmonisation et les spécificités des matières premières
- Garantit une documentation sur les projets importants selon le système de gestion de projet et les directives associées
- Conduit pro activement la protection de propriétés intellectuelles résultant des projets en coopération avec les acteurs concernés
- Construit et fait fructifier la connaissance des tendances et des développements
- Organise le support opérationnel aux marchés et aux usines
- Assure le support aux projets formulations des autres plateformes

Ingénieur de formation agro/agroalimentaire, (BSc, MSc or PhD) vous possédez idéalement une expérience dans la crème glacée (en production et/ou en développement) ; vous êtes aussi rodé au management pour développer et animer une équipe d'environ 13 spécialistes et technologues et justifiez des atouts suivants.

- Perspicacité
- Orientation service
- Connaissances scientifiques/ techniques (en particulier sur les protéines, graisses, émulsifiants et stabilisants)
- Aptitudes analytiques
- Initiative

Anglais courant (Bonne connaissance de la langue française souhaitée). Déplacements fréquents.

Merci d'adresser votre candidature (CV+lettre de motivation) ss réf. MPFI à l'adresse suivante : emploi@uniagro.fr

