

Assistant·e Qualité

Master Bioingénieur ou Master en Sciences

Le laboratoire QSPA recrute un ou une Assitant·e Qualité pour rejoindre l'équipe du pôle qualité-hygiène de DiversiFERM.

Description de la fonction

DiversiFERM est une structure financée par la Wallonie, qui a pour vocation d'accompagner les producteurs-transformateurs et artisans dans leurs projets de transformation de denrées alimentaires et/ou de commercialisation via les circuits courts.

Diversiferm propose, sous forme d'un guichet unique, un accompagnement aux porteurs de projets. Trois domaines sont abordés :

- Technologies alimentaires
- Qualité et hygiène alimentaire
- Administratif et commercialisation

A ce titre, nous nous adressons à l'ensemble des porteurs de projets qui interviennent dans la transformation et dans la valorisation des matières premières issues de l'agriculture wallonne (agriculteurs, artisans).

Un poste est disponible au sein du pôle qualité-hygiène à partir de mai 2024.

Il s'agira pour la personne engagée de :

- Réaliser la mise en place des systèmes d'autocontrôle chez les producteurs / transformateurs (rencontre des producteurs, collecte d'informations, rédaction de la documentation liée au plan d'autocontrôle, ...)
- Participer à la mise en place des plans de contrôles microbiologiques, et résoudre les problèmes éventuels rencontrés
- S'informer et mettre en application la législation alimentaire en vigueur
- Réaliser et dispenser des formations
- Réaliser des outils de vulgarisation
- Collaborer à la bonne coordination de DiversiFerm (gestion des aspects financiers et administratifs du projet, rédaction de rapports, ...)

Profil recherché

Formation : Master Bioingénieur (chimie et bio-industries), Master en Sciences avec de très bonnes notions en sciences des aliments.

Expérience : avoir une expérience dans les secteurs concernés (systèmes qualité, qualité des produits, description des procédés, plans d'autocontrôle, circuits courts...) est un atout.

Compétences :

- Être rigoureux, organisé et autonome
- Posséder un esprit analytique et innovant (recherche de solution)
- Avoir de très bonnes capacités de rédaction et de synthèse
- Avoir des capacités d'écoute des besoins des producteurs
- Être capable de gérer un budget
- Être capable de prendre des initiatives
- Avoir des capacités d'apprentissage
- Avoir la capacité à interagir dans une équipe, favoriser la discussion et la conciliation

Outils spécifiques : la maîtrise des applications de bureautique est indispensable. L'utilisation d'autres outils est un plus.

Langues : la connaissance du néerlandais et/ou de l'anglais est un atout.

Permis de conduire : posséder le permis B et disposer d'un véhicule.

Conditions d'engagement


Employeur	ULiège, Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits Agro-alimentaires
Lieu	Gembloux, nombreux déplacements à prévoir en Wallonie
Régime de travail	Temps plein de jour, 38h/sem avec parfois des prestations en soirée ou le weekend
Durée	12 mois (possibilité de renouvellement)
Date d'engagement	Idéalement à partir du début mai
Salaire	Engagement au barème A6
Type	A durée déterminée

Modalités de candidature

Toute demande de renseignement peut être effectuée auprès de DiversiFerm par mail ou par téléphone.

Les candidatures (CV + lettre de motivation) seront adressées au Professeur Mohamed Ayadi et envoyées par mail à info@diversiferm.be et en copie naomi.barbosa@uliege.be avec comme **objet de mail « Candidature PQH »** pour le 9 avril 2024 au plus tard.

La lettre de motivation et le CV doivent se conformer aux consignes suivantes :

- Deux fichiers PDF différents
- Les fichiers seront nommés avec la convention : « 2024 + votre nom et l'initiale de votre prénom + cv ou lm »
Exemple  2021 Dupont T cv.pdf

Nos coordonnées :

ULiège - Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire QSPA

Passage des Déportés, 2 5030 Gembloux

Téléphone : 081/62 23 17

info@diversiferm.be

www.diversiferm.be