



Collaborateur pour notre service qualité et hygiène (m/f)

Votre mission

- Contrôle des procédures d'hygiène et qualité en production.
- Contrôle et suivi de différents cahiers des charges.
- Suivi et adaptation du plan HACCP
- Préparer et assister à des audits.
- Gestion du système IFS
- Encadrer, organiser, gérer et contrôler les activités de l'équipe de nettoyage.
- Gestion des retours et suivi des échantillons de produits pour analyses.

Profil

- Formation en agroalimentaire bac +3 ou +5.
- Autonome, rigoureux, flexible, dynamique avec esprit d'équipe.
- Maîtrise du français et de l'allemand (parlé et écrit), le luxembourgeois et toute autre langue constituent un avantage.
- Horaire variable selon les besoins de la production.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser par email leur candidature motivée accompagnée d'un CV et d'une photo récente, à: recrutement@abattoirettelbruck.lu
ou par courrier à :

ABATTOIR ETTTELBRUCK S.A.

Ressources humaines

Zone artisanale et commerciale

L -9085 ETTTELBRUCK - Tél: 81 79 21-1

Toutes les candidatures seront traitées dans la plus stricte confidentialité.