

OFFRE D'EMPLOI

Dans le cadre du renforcement de son équipe dirigeante, la société agro-industrielle CAJOU DU CENTRE sise à Sokodé, spécialisée dans la production et la transformation de noix de cajou en amande de cajou, recrute pour les postes suivants :

Un(e) Responsable des Ressources Humaines (RH) ;

Un(e) Technicien(e) en Contrôle Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments ;

Un(e) Mécanicien(ne) Industriel(le) ;

Pour un contrat à durée indéterminée (CDI).

Poste de Responsable des Ressources Humaines (RH)

Description globale de la fonction

- Assumer la gestion du service des ressources humaines ;
- Assurer l'engagement et le développement du personnel de la société ;
- Mettre en place une stratégie RH moderne ;
- Gérer l'ensemble des aspects salariaux ainsi que les assurances sociales ;
- Conseiller et accompagner le personnel ;
- Veiller, en collaboration avec les différents services, à l'application uniforme des dispositions en matière de droit du personnel.

Tâches principales:

- Gérer le recrutement, l'engagement et le développement du personnel ;
- Conseiller, accompagner le personnel (stimuler la motivation, la prise de responsabilité et l'autonomie du personnel en créant une culture d'entreprise) et gérer les conflits ;
- Gérer l'ensemble des aspects salariaux, des assurances sociales ainsi que leur traitement comptable ;
- Gérer et mettre à jour les outils nécessaires à la gestion des dossiers du personnel ;
- Superviser et contrôler la gestion liée au temps de travail ;
- Participer à l'établissement du budget et des comptes relatifs aux ressources humaines.

Formation et Atouts :

- BTS ou Licence en GRH avec au moins 3ans d'expérience professionnelle ;
- Maitriser Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) ;
- Maitriser au moins un logiciel de GRH ;
- Avoir des connaissances en ISO 30414 ;

CAJOU DU CENTRE Sarl

BP : 81308 Lomé - TOGO / Téléphone : (+228) 70 51 44 44 / Email : info@cajouducentre.com

N°RCCM : TG-LOM 2015 B100 - NIF 1000223231

Poste de Technicien en Contrôle Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments

Description globale de la fonction

Faire le contrôle qualité à tous les niveaux de la chaîne de production tout en faisant respecter les mesures d'hygiène et de sécurité sanitaire conformément aux procédures qualité et au plan de sécurité sanitaire mis en place.

Tâches principales:

- Contrôler l'hygiène du personnel et des locaux ;
- Contrôler la qualité de la matière première, des produits semi-finis et des produits finis ;
- Tenir à jour les registres de nettoyage et de désinfection ;
- Tenir à jour les registres qualité ;
- Participer à la révision des procédures qualité ;
- Contrôler la qualité de la matière première, des produits semi-finis et finis conformément aux procédures qualités et aux normes ou standards privés adoptés par l'entreprise ;
- Rendre compte des non conformités et proposer des actions correctives ;
- Participer à la gestion des plaintes client ;
- Sensibiliser les agents de production sur le respect des BPH et BPF ;
- Gérer les EPI du personnel.

Formation et Atouts :

- Licence en Technologie Alimentaire ou en Contrôle Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments
- Avoir des connaissances avérées en Management de la sécurité sanitaire des aliments (HACCP, ISO 22000, EOS & NOP, BRCGS) avec au moins 2 ans d'expérience professionnelle ;
- Maîtriser Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

Poste de Mécanicien Industriel

Description globale de la fonction

Réalise l'entretien, la maintenance, la mise à niveau ou la rénovation mécanique des matériels, équipements, installations de production/exploitation industrielles, selon les règles d'hygiène, de sécurité et les impératifs de production (délais, qualité, ...).

Tâches principales

- Contrôler le fonctionnement des outils et équipements ;
- Vérifier, mettre en route ou à l'arrêt, piloter et surveiller les équipements ;
- Identifier, analyser, évaluer et prévenir les risques relevant des activités de mécanique industrielle ;
- Réaliser les activités de pré-nettoyage et de nettoyage des équipements ;
- Déployer le planning de maintenance et tenir à jour les registres de maintenance ;
- Lire et interpréter les plans techniques ;
- Contrôler les données d'instrumentation ;
- Changer ou réparer des éléments défectueux ;
- Réaliser les essais et tests de fonctionnement ;
- Réaliser la mise en conformité de fonctionnement (état de référence, sécurité, environnement, ...)
- Renseigner les supports de suivi d'intervention et transmettre les informations aux départements qualité et production ;
- Participer aux activités de mise en place des référentiels qualité ou de révision des procédures qualité ;

Formation et Atouts :

- BT en mécanique industrielle avec au moins 3ans d'expérience professionnelle ;
- Maitriser Microsoft Office (Word, Excel, Power Point) ;
- Maitriser le logiciel GMAO
- Avoir des connaissances en QHSE.

Dossiers à fournir :

CV, lettre de motivation et attestation de diplôme à envoyer au plus tard le **16 Février 2024 à 17h** à l'adresse info@cajouducentre.com avec copie à benmessavo@hotmail.fr en précisant en objet le titre du poste.

Pour tout renseignement supplémentaire, consulter www.cajouducentre.com ou contacter le **70 51 44 44**

Prise de service immédiate.

MANAGING DIRECTOR



Ibrahim KANGAYE

