



SOCIETE COMMERCIALE ET ALIMENTAIRE- SCA

Offre d'Emploi – Responsable d'hygiène et de qualité HCCP SCA- SA– Franchise PAUL Nombre de poste à pouvoir (1)

Présentation de l'Entreprise :

SCA-SA, fier représentant de la franchise PAUL, est une entreprise leader dans le domaine de la pâtisserie et boulangerie internationale. Nous nous engageons à offrir une expérience gastronomique inoubliable, mêlant tradition et innovation.

Dans le cadre de notre expansion par l'ouverture de nouveaux points de vente, nous recrutons pour les rôles suivants afin de soutenir cette croissance et répondre aux besoins de notre clientèle

Rôle :

- Supervision des normes d'hygiène et de qualité dans tous les points de vente.
- Mise en place des procédures HCCP et suivi de leur application.
- Contrôle régulier des équipements et produits pour assurer la conformité.
- Gérer, organiser, planifier les audits internes
- Assister aux audits externes

Profil Requis :

- Diplôme en gestion de la qualité ou hygiène alimentaire, avec une expérience de 3 ans.
- Bonne maîtrise des normes HCCP.
- Capacité à former les équipes sur les bonnes pratiques d'hygiène.

Nous Offrons :

- Un poste stratégique dans une entreprise représentant une marque de renommée internationale.
- Environnement dynamique, évolutif avec des opportunités de progression.
- Formation continue et développement de compétences.

Pour Postuler :

Envoyez votre CV et lettre de motivation à [thouraya.k@sca.mr]. Rejoignez notre équipe dédiée à l'excellence et participez au succès de PAUL !