

**Institut Technique Agro Industriel
Et
Centre de Ressources Technologiques**

Recrute

Un Formateur - Consultant H/F

En Région Île de France
Ou Haut de France

- **Vous voulez participer à la construction de l'alimentation de demain ?**
- **Curiosité, innovation et satisfaction clients sont vos maîtres-mots ?**

Institut Technique Agro Industriel, l'ADRIA est le partenaire clé des industriels agroalimentaires. Il développe ses prestations avec l'objectif constant d'optimiser la performance de ses clients et de les accompagner dans leur maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments.

Nous contribuons ainsi à fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain !

Centre d'expertise indépendant, riche de compétences et d'outils de pointe, l'ADRIA fédère l'engagement de ses 70 collaborateurs dans une dynamique alliant exigence et service.

Nous recherchons **un(e) Formateur(ice) – Consultant(e) spécialisé(e) en qualité et sécurité des aliments** pour renforcer notre équipe de formateurs – consultants déjà en place, chargée de garantir un service de proximité à l'ensemble de nos clients et disséminée partout en France.

Vos missions :

- Vous prenez en charge des missions de conseil, audit et formation pour nos clients industriels dans les domaines de la qualité, l'hygiène et la sécurité des aliments
- Vous étudiez les besoins du client et proposez un accompagnement sur mesure
- Vous les accompagnez en leur apportant votre expertise dans le management de la qualité et la maîtrise des risques
- Vous participez aux travaux d'ingénierie et de développement de projets dans les domaines de la qualité et de la sécurité des aliments (Food Safety Culture...)

Vous :

- Vous avez au minimum dix ans d'expérience en accompagnement d'entreprises du secteur agroalimentaire par des activités d'audits, de conseil et de formation ou en tant que Responsable Qualité
- Une qualification IRCA serait un plus
- Vous êtes à la fois autonome et force de proposition pour travailler en mode collaboratif avec les autres Formateurs Consultants, Chefs de projets, etc.
- Vous avez une grande capacité d'adaptation, le sens des priorités et de l'organisation



FOOD EXPERTISE

- Par votre solide expérience, vous êtes immédiatement opérationnel sur les compétences et techniques suivantes :

En formation :

- Concevoir un programme
- Concevoir des modules de formation
- Définir les méthodes et outils pédagogiques
- Animer une formation, en modalité présentielle et distancielle

En audit et conseil :

- Réaliser des audits sur tout ou partie des référentiels dans le domaine de la qualité et de la sécurité des aliments : IFS / BRC / FSSC 22000 / ISO 22000 / ...
- Bâtir et recommander un plan d'actions, ou plan d'amélioration continue auprès de Responsables qualité ou de CODIR
- Accompagner la conduite du changement
- Animer et coordonner des équipes projets pluridisciplinaires pour des projets spécifiques à enjeux

Pourquoi nous rejoindre ?

Vous évoluerez dans une structure où l'innovation, l'entraide et la convivialité sont au cœur de nos préoccupations. Nous vous offrons un cadre de travail positif et stimulant, où vous pourrez partager vos connaissances et accompagner des entreprises agroalimentaires dans le labyrinthe des exigences réglementaires.

Un poste en CDI à pourvoir dès que possible, rémunération selon expérience, carte déjeuner, mutuelle, véhicule de fonction, une équipe CSE dynamique !

Modalités

En dehors de vos missions en entreprises, poste en télétravail (au domicile déclaré à l'embauche). Localisation souhaitée : Ile de France ou Nord de la France.

Déplacements fréquents, majoritairement dans votre secteur géographique d'intervention

Prêt à relever le défi ?

Adressez-nous très vite votre candidature et faites partie de notre équipe !

recrutement@adria.fr