



ADRIA, Institut Technique Agro Industriel et Centre de Ressources Technologiques recrute

Un(e) Formateur(rice) - Consultant(e) H/F

ADRIA est un centre technique et de formation, accréditée COFRAC et certifiée QUALIOPI, basé à Quimper depuis plus de 50 ans. Partenaire des industriels du diagnostic au niveau international pour la validation et la vérification des méthodes alternatives, l'ADRIA propose aussi des prestations de R&D, de formation, d'audit et de conseil pour les entreprises des différentes filières agroalimentaires au niveau national et européen. L'ADRIA, centre d'expertise indépendant, contribue à améliorer la performance des acteurs des filières agroalimentaires dans l'évolution de l'alimentation.

Contexte de l'offre :

ADRIA recrute un(e) Formateur(rice) – Consultant(e) spécialisé(e) en qualité et sécurité des aliments.

Idéalement basé(e) en Ile de France, ou proche de Lille, il / elle viendra en renfort d'une équipe de Formateur(rices)-Consultants(es) exerçant pour partie à Quimper et pour partie depuis différentes villes en France, nous permettant ainsi de garantir un service de proximité à l'ensemble de nos clients.

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, tout particulièrement sur les problématiques liées aux référentiels d'audits IFS / BRC / ..., et aux concepts de Food Safety Culture, Clean Label, ...

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.

Vous êtes auditeur(rice) de certification, ou vous êtes qualifié IRCA.

Vous êtes tout à la fois autonome et force de proposition pour travailler en mode collaboratif avec les autres Formateurs Consultants, Chefs de projets, ... de l'équipe.

Vous avez une grande capacité d'adaptation, le sens des priorités et de l'organisation.

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 de certification 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.

Modalités :

CDI

En dehors de vos missions en entreprises, et de réunions occasionnelles sur le site de Quimper, le poste est à 100 % en télétravail (au domicile déclaré à l'embauche).

Déplacements nationaux très fréquents.

Voiture de fonction

Rémunération selon expérience

Rejoignez-nous !

L'équipe du Pôle Formation, Audit et Conseil de l'ADRIA, c'est une équipe de collaborateurs complémentaires dans leurs expertises : Formateurs-Consultants Experts, Chefs de projets en ingénierie pédagogique, en outils multimédias et innovations pédagogiques, en formations qualifiantes, Responsables d'activités, ...

Pourquoi L'ADRIA ?

Rejoindre l'ADRIA c'est contribuer à sa dynamique de développement et ses ambitions innovantes. C'est aussi rejoindre une structure en pleine évolution, soucieuse de répondre au mieux aux attentes des adhérents et clients.

Et si satisfaire et rester au plus proche des clients comptent, l'humain et le bien-être au travail sont au cœur de nos préoccupations.

Si ce poste vous intéresse, adressez-nous au plus vite votre candidature !

recrutement@adria.fr