

# FOOD TECHNOLOGIST

## NOUS

Innovante et dynamique, notre société KellyDeli est tournée vers la culture culinaire asiatique. Fondés en 2010, nous sommes au carrefour des mondes de la distribution et de la gastronomie.

Nous disposons actuellement d'un réseau de plus de 680 kiosques déployés à travers 10 pays en Europe et nous explorons toujours d'autres opportunités de croissance.

Nous sommes fiers d'avoir une base de clients forte, fidèle et continuellement en hausse. Nous croyons à la force collective et sommes guidés par les valeurs culturelles fortes de KellyDeli.

Aujourd'hui, forts de notre succès initial, nous explorons de nouveaux concepts, et reconduisons une stratégie ambitieuse.

Dans le cadre de notre croissance, nous renforçons nos équipes sur différentes fonctions.

Venez nous découvrir davantage :

<http://www.kellydeli.com/>

<https://youtu.be/5IVVtFUHz6A>

## LA MISSION

La mission du Food Technologist est d'assurer la qualité de nos fournisseurs et des matières premières utilisées dans chacune de nos recettes, et de proposer et qualifier de nouveaux ingrédients en fonction des différents projets en cours.

## AVEC QUI VOUS TRAVAILLerez

Rattaché à :

Quality Director

Encadrement :

None

# FOOD TECHNOLOGIST

## CE QUE VOUS FEREZ

### Assurer un suivi Fournisseur

- Assurer le référencement fournisseur et garantir la mise à jour des données qualité fournisseurs annuelle et lors de nouveaux référencement
- Réaliser des audits de suivi fournisseurs en France et à l'International et assurer le suivi du plan d'action, en analysant les KPI qualité
- Travailler avec les fournisseurs au développement ou l'amélioration des matières premières

### Gérer le référencement des matières premières

- Assurer le référencement des matières premières:
  - Conformité par rapport à la politique qualité, à la réglementation et aux standards KellyDeli
  - Conformité aux exigences des plans de contrôles fournisseurs par rapport à KellyDeli, aux spécificités clients et pays
  - Validation terrain
- Assurer la gestion des changements de matières premières :
  - Analyse des process et documents impactés et mise en place
  - Modification des matières premières dans la base de données et archivage.
- Assurer le référencement et le suivi des emballages :
  - Qualification de l'aptitude aux contacts alimentaires, conformité qualité et réglementaire
  - Conformité aux critères fournisseurs établis contractuellement
- Rédaction et mise à jour des fiches qualité matière premières / emballage :
  - Critères opérationnels, produit, microbiologiques et législatifs

### Assurer la veille technologique / réglementaire

- Entretenir une veille réglementaire et technologique et une expertise sur les matières premières propres à nos productions.
- Assurer une veille européenne des alertes sanitaires matières premières.

### Participer aux projets qualité d'entreprise

- Assister la direction dans les projets qualité.
- Piloter la mise à jour les documents qualité, HACCP & opérationnel
- Participer à la gestion des rappels fournisseurs.

## VOUS

- Ingénieur Agroalimentaire (Type Lasalle Beauvais, ENSAIA, Agroparis Tech,...)
- Première expérience dans la qualité fournisseur / matières premières ou la R&D
- Curiosité, rigueur et gout pour la cuisine
- Capacité au travail transversal, et aptitude au travail en équipe
- Maîtrise de la langue Anglaise obligatoire