

**Cplus**, fondée en 2006 et basée à Namur, est un **leader** dans l'accompagnement des entreprises pour la **mise en place de système de management intégré, l'audit et la formation**.

Leur mission ? Être un **acteur du changement** en guidant les entreprises vers une transformation où la **durabilité** génère un impact positif. Les principes de Responsabilité Sociétale d'Entreprise (ESG) sont les piliers d'un succès prospère et éthique, et sont au cœur de chaque initiative, propulsant leurs clients vers un avenir florissant.

Envie de rejoindre cette **dynamique équipe** où les valeurs de créativité, collaboration, cohérence et confidentialité rythment les échanges ? Rejoignez-les pour contribuer à leur **mission d'excellence opérationnelle**, de **responsabilité environnementale** et **sociale**.

Pour renforcer la dynamique équipe de Cplus, nous sommes à la recherche d'un.e Consultant.e Food Service (H/F) :

## Consultant(e) - Food Safety (H/F)

### RESPONSABILITÉS

En tant que Consultant(e) Food, rapportant à Quentin, le Responsable Opérationnel, vous assumez la gestion globale de projets complexes tant sur des missions de conseil, d'audit et de formation. Vous supervisez les projets de manière stratégique, en anticipant les besoins et en déléguant efficacement certaines tâches.

Vos principales missions sont les suivantes :

- **Conseil**
  - Gérer les projets en donnant une ligne directrice au client.
  - Planifier les étapes liées aux projets, assurer la répartition des différentes tâches en interne et superviser leur réalisation.
  - Conseiller le client dans l'élaboration et l'implémentation de son système de management, de l'élaboration de la cartographie des processus et de l'organigramme à la mise en pratique des instructions opérationnelles.
  - Participer à la rédaction des procédures du système de management du client et le conseiller pour la rédaction des documents.
  - Identifier les dysfonctionnements au sein du système de management du client et proposer des solutions efficaces pour y remédier, en alignement avec les objectifs stratégiques du client.
  - Accompagner le client lors de l'audit externe.
- **Audit**
  - Préparer, établir et valider les programmes d'audits internes avec le client.
  - Réaliser l'audit, détecter les éventuelles incohérences du système de management et rédiger les rapports d'audit.

- Vérifier la conformité aux exigences légales en vigueur et livrer un rapport d'audit détaillé mettant en lumière les domaines d'amélioration
  
- **Formation**
  - Préparer et planifier les formations, en cohérence avec les besoins et attentes du client.
  - Utiliser les supports didactiques et visuels développés.
  - Réaliser les formations et gérer les enquêtes de satisfaction des participants.

## PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un diplôme d'études supérieures dans un domaine scientifique (Bioingénieur, agronome, qualité, etc.).
- Vous bénéficiez d'une expérience probante d'au moins 5 ans, notamment dans le secteur de la qualité alimentaire.
- Vous connaissez les normes suivantes : **FSSC22000, IFS, SAC**. La connaissance des normes BRCGS et FCA est un plus.
- Vous êtes capable de diriger la gestion globale de projets complexes, en fournissant une orientation stratégique et en anticipant les besoins.
- Vous êtes rigoureux/se, méthodique, autonome et possédez un réel esprit d'équipe.
- Vous avez une bonne maîtrise du français et de l'anglais (B2).
- Vous êtes ouvert(e) aux déplacements pour vous rendre sur les sites des clients.

## OFFRE

- L'opportunité de rejoindre une **PME** à taille humaine en **croissance**.
- Un environnement de travail **convivial** construit sur les règles d'harmonie, d'équilibre et de bien-être. Vous intégrez une **équipe très dynamique**.
- Un poste avec des **missions variées** et enrichissantes favorisant les **échanges** avec des personnes de tout horizon.
- Un package salarial attractif en adéquation, avec vos compétences.
- Un contrat à **durée indéterminée** et un régime de travail à temps plein

## INTERESTED?

Please send your CV together with an adapted cover letter to [recruitment@pahrtners.be](mailto:recruitment@pahrtners.be).

**YOUR APPLICATION AND  
RELATED INFORMATION WILL REMAIN STRICTLY  
CONFIDENTIAL.**